

Tortellini - Auflauf

Kategorien: Teigwaren, Auflauf, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Gruene Tortellini
300	Gramm	Weisse Tortellini
30	Gramm	Butter
250	ml	Doppelrahm Oder
200	Gramm	Mascarpone
1/2	Bund	Kraeuter, gehackt (Petersilie, Basilikum, Dill, Thymian)
100	Gramm	Parmesan, gerieben
100	Gramm	Bergkaese, gerieben
2		Tomaten, geschelt, entkernt Gewuerfelt Salz Pfeffer

Anleitung:

Die Tortellini in viel Salzwasser "al dente" kochen, Abgiessen, gut abtropfen lassen und in der Butter schwenken. Ofen auf 225°C vorheizen. Doppelrahm (oder Mascarpone) mit Kraeuter mischen, wuerzen und die Haelfte in die Auflaufform verteilen. Tortellini darauf Anrichten, mit der restlichen Sahne-Kraeuter-Mischung uebergiessen. Kaese mischen, darueber verteilen. Im Ofen gratinieren, bis der Kaese zu schmelzen beginnt. Aus Dem Ofen nehmen und mit den Tomatenwuerfelchen garnieren.