

Tortellini - Gratinati

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel (feingehackt) in Olivenoel glasig braten,
150	Gramm	Hackfleisch zugeben und vorsichtig anbraeunen, Mit
400	Gramm	Gehaeuteten Tomaten (Dose) vermischen, nach Belieben Salzen, Pfeffern und das Ganze etwa eine halbe Stunde leise koecheln Lassen. In der Zwischenzeit ein Paeckchen Tortellini (meist 250g) nach Anweisung garen, abgiessen und mit 35 g Butter Sowie 25 g Parmesan Vermischen. Die Nudeln in eine gefettete, Ofenfeste Form geben,
150	Gramm	Mozzarella (in Scheiben geschnitten) darueber Verteilen, mit der Sauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.

Anleitung:

Im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Min. ueberbacken.