



# Tomate - Mozzarella Tortellini

**Backofen:** 200° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 30 min  
**Zubehör:** großer Bäker

## Zutaten:

800 g Tortellini (Kühlregal)  
250 g Cocktailtomaten  
2 Kugeln Mozzarella  
80 g geriebener Parmesan  
einige Blätter frischer Basilikum

## Soße:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
10 g Rapsöl  
1 Tetrapack passierte Tomaten  
60 g Tomatenmark  
1 TL getrockneter Basilikum  
1 TL Kräuter der Provence  
1 EL Zucker  
100 g Sahne  
100 g Milch  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Parmesan im Mixtop einige Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern.  
Beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit dem Öl  
2 min / Varoma / Stufe 1 andünsten.

Restliche Soßenzutaten zugeben und 6 min / 90 ° C / Stufe 3  
aufkochen lassen.

Währenddessen Tortellini im großen Bäker verteilen.  
Tomaten halbieren, 1 Kugel Mozzarella in kleine Würfel schneiden.  
Basilikumblätter waschen und trockentupfen.  
Alles gleichmäßig über den Tortellini verteilen.

Soße mit zerkleinertem Parmesan mischen und über die Tortellini  
gießen, gleichmäßig verstreichen.

Zweite Kugel Mozzarella fein würfeln und darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35 min backen.

