



# OFENTORTELLINI MIT GEMÜSE

**Backofen:** 230° C Ober/Unterhitze  
**Garzeit:** ca. 25 min  
**Zubehör:** großer Ofenzauberer "James"

## Zutaten:

2 Packungen (à 400 g) Tortellini  
1/2 rote Paprika  
1 kleine Karotte  
1/2 Zucchini  
1 Handvoll Blattspinat

## Soße:

250 ml Kochsahne  
400 g Kräuter-Schmelzkäse  
2 EL Weizenmehl Typ 550  
1,5 EL Paprikapulver edelsüß  
2 geh. TL Gemüsebrühepulver

1 P. Mini Mozzarella

## Zubereitung:

Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tortellini auf dem großen Ofenzauberer "James" verteilen.

Gemüse mit der Gemüsefix Mandoline schneiden:

Paprika: Stifte auf Stufe 3

Karotte: Julienne auf Stufe 2

Zucchini: Scheiben auf Stufe 3

Erst Blattspinat auf den Tortellini verteilen, dann das zerkleinerte Gemüse darüber verteilen.

Alle Zutaten für die Soße mit einem Schneebesen in der großen Nixe verrühren und gleichmäßig über Tortellini und Gemüse gießen.

Mini Mozzarellabällchen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 25 min backen.

