



## Überbackene Tortellini mit Tomate und Mozzarella

---

Zutaten für die überbackenen Tortellini (3-4 Personen):

500 g Tortellini nach Wahl  
100-150 g Cocktailtomaten  
1 Pkg. Mini-Mozzarella  
200 ml Schlagobers  
2 EL Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
Salz und Pfeffer  
Basilikum

Der Knoblauch wird geschält, klein gehackt, oder gepresst. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Mozzarellakugeln ebenso halbieren.

Man nimmt eine geeignete Auflaufform gibt den Knoblauch hinein, rührt den Schlagobers dazu und vermengt das Tomatenmark und die Gewürze mit der Sahne. Nun kommen die Tortellini in die Auflaufform. Zuletzt werden die Tomaten und die Mozzarellastücke auf den Tortellinis verteilt.

Bei 180°C etwa 25 Minuten backen und vor dem Servieren mit frischen Basilikum bestreuen.

