

Tortellini mit Gemüse

[Allgemein](#), [Nudelgerichte](#), [Vegetarisch](#)



Zutaten:

- 2 Packungen Tortellini aus dem Kühlregal
- 400 ml passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 3 Möhren
- 1 Zucchini
- 8 getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g Parmesankäse
- Pesto Genovese

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de

Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef

Shop PamperedChef: <https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/tabs/home>

Shop Edelschmaus: <https://dradtke.edelschmaus.com/>

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren waschen, schälen, Enden abschneiden und in Scheiben schneiden.

Die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden.

Möhren, Zucchini und Tomaten gleichmäßig aus dem [großen Ofenzauberer](#) verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit ein bisschen von dem Tomatenöl beträufeln. In den vorgeheizten Backofen auf die unterste Einlegeschiene geben und ca.20 Minuten backen.

Jetzt die Tortellini dazu geben und mit dem Gemüse vermischen.

Im Backofen auf der untersten Einlegeschiene für 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die passierten Tomaten zusammen mit der Sahne, Frischkäse und den Gewürzen zu einer Sauce aufkochen und gut verrühren.

Nach der Backzeit die Sauce über die Tortellini geben und nochmal alles miteinander vermischen.

Parmesan reiben und auf den Tortellini verteilen.

Weitere 5 Minuten im Backofen backen.