



tortellinauflauf mit Zucchini und Pilzen

1. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Tortellini in der Ofenhexe verteilen. Zucchini und Champignons in Scheiben hobeln. Das Gemüse auf den Tortellini verteilen.
2. In der Nixe die Sauce anrühren. Dazu die passierten Tomaten mit der Sahne, dem Tomatensaucengewürz und der Gemüsebrühe verrühren.
3. Die Sauce über die Tortellini und das Gemüse geben.
4. Den Käse reiben und auf dem Auflauf verteilen.
5. Den Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe legen. Beides jetzt auf das Rost unterste Schiene geben. 40 Minuten garen. Bei Bedarf am Ende noch 10 Minuten ohne Deckel im Ofen lassen.

Zutaten:

- 500 g Tortellini mit Füllung nach Wahl aus dem Kühlregal
- 250 g Champignons
- 2 Zucchini
- 500 g passierte Tomaten
- 200 g Sahne
- 4 TL Tomatensaucengewürz
- 1 TL Gemüsebrühe
- 200 g Edamer

Benötigtes Material

- Grundset oder Ofenmeister

Zubereitungszeit

- 15 Minuten
Vorbereitungszeit
- 25 Minuten Backzeit