

Ratzfatz Tortellini-Gratin

2 Pack Tortellini (á 400 g)

Soße:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
15 g Butter
200 g Sahne
130 g Milch
200 g Creme fraiche
15 g Speisestärke
50 g Tomatenmark
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat
1 TL ital. Kräuter

Zum Überbacken:

150 g Käse



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter andünsten.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, Butter zugeben und **2,5 min./Varoma Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
(im TM: **6 min./90 Grad/Stufe 3**)

Tortellini in die Stoneware rund, Ofenhexe, Bäker oder Ofenmeister verteilen.
Die Soße gleichmäßig drüber geben.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und über die Soße streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf der unteren Schiene für **25-30 min.** überbacken.

Das Rezept kann noch mit gekochtem Schinken, Champignons, Erbsen usw. ergänzt werden.