



Tortellini-Thunfisch-Auflauf

Description

Zubereitung:

Tomatensoße:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

zerkleinern und in Öl andünsten (TM: Zwiebel und Knoblauch 3 Sekunden Stufe 5 zerkleinern und dann mit etwa 20 Gramm Olivenöl für 3 Minuten, 100 Grad Stufe 1 andünsten).

- 600ml passierte Tomaten
- 100ml Wasser
- 100 Gramm Tomatenmark
- italienische Kräuter getrocknet (Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Majoran)
- 1 TL brauner Zucker
- ein Spritzer Balsamico-Essig

zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und aufkochen lassen, danach bis zur gewünschten Sämigkeit pürieren (TM: 5 Minuten, 100 Grad, Stufe 1 und 10 Sekunden Stufe 10 pürieren)

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 500 Gramm Tortellini nach Packungsanweisung abkochen

und in die runde Stoneware geben. Mit Tomatensoße bedecken und vermengen.

- 1 Dose Thunfisch
- 1/2 Becher Schmand

auf der Soße verteilen (den Schmand in Klecksen obendrauf).

- 2 Kugeln Mozzarella

mit der Microplane Reibe grob reiben und auf den Auflauf geben.

15-20 Minuten bei 220 Grad Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen bis zur gewünschten Bräune überbacken.