

Tortellini- Auflauf mit Paprika und Mais (4 Portionen)

Zutaten:

1 Dose Tomaten a 425ml

200g Schlagsahne

80g rotes Pesto

Salz und Pfeffer

2 grüne Paprikaschoten

1 Dose Mais a 425ml

800g Tortellini mit Käse gefüllt (Kühlregal)

125g Mozzarella

frisches Basilikum

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomaten, Sahne und Pesto in einen hohen Rührbecher geben, fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Soße erhitzen.

Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen.

Tortellini, Paprika und Mais in einer Auflaufform verteilen. Heiße Soße gleichmäßig darüber gießen und im heißen Ofen 15 Minuten garen. Mozzarella klein würfeln.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen, vorsichtig waschen und hacken. Mozzarella und Basilikum nach 5 Minuten auf dem Auflauf verteilen und überbacken.