



## Tortellini al forno con pomodorini freschi

Tortellini mit Steinpilzfüllung sind zwar auch an einer einfachen Sauce ein Genuss, doch mit kleinen Zebrino-Tomaten und Mozzarella leicht überbacken sind sie unwiderstehlich. Die aromatischen Zebrino-Tomaten werden roh zwischen die Tortellini gesetzt und nur während der kurzen Zeit im Ofen gegart, so bleibt ihr frischer Geschmack gut zur Geltung.

Zebrino-Tomaten sind auch ausgereift, dunkelgrün und dunkelrot gestreift. sie sind säuerlich und von kräftigem Geschmack. Man findet sie am ehesten im guten Italienladen.

### Zutaten

120g frische Tortellini  
(gekauft)  
5 Zebrino-Tomaten  
60g Mozzarelline  
1 kleine Zwiebel (15g)  
1dl vegetabile Bouillon  
5cl Vollrahm  
2Tl Oregano getrocknet  
30g Grana Padano (oder Parmesan)  
Olivenöl

### Zubereitung

Tortellini in Salzwasser knapp gar kochen. Abgiessen, mit wenig Olivenöl beträufeln, damit sie nicht zusammenkleben. Auskühlen lassen.

Zwiebel fein hacken und in Olivenöl kurz andünsten. Bouillon und Vollrahm zugießen. Oregano zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. Sauce etwa um einen Drittel

einkochen lassen. Grano Padano reiben und in die Sauce einrühren. Sobald der Käse geschmolzen ist, mit wenig Pfeffer würzen. Pfanne sogleich von der Herdplatte ziehen, sonst hockt der Käse am Pfannenboden an.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln. Tortelli in die Gratinform legen und mit der Sauce übergießen (Sauce vorab etwas aufrühren). Tomaten längs vierteln und zwischen die Tortellini stecken. Zum Schluss die kleinen Mozzarella-Kugeln darüber verteilen.

In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten überbacken. Nach 10 Minuten Ofentemperatur auf 220° erhöhen.





