

TORTELLINI-SPINAT-AUFLAUF

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Tortellini aus dem Kühlregal
- 400 g TK Blattspinat
- 200 g Schafskäse
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Eier
- 1 B Sauerrahm
- etwas Knoblauch
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Dekoration:

- Cocktailtomaten
- Basilikumblätter

Zubereitung:

Tortellini in Salzwasser al dente kochen, danach abseihen. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken und in etwas Butter glasig dünsten. Aufgetauten Blattspinat zur Zwiebel geben und etwas mitdünsten lassen.

Ein kleines Stück Butter in einer Auflaufform zergehen lassen und mit dem Küchenpinsel gut verteilen. Spinat und Tortellini in die Form füllen und leicht durchmischen. Schafskäse darüber bröseln. Sauerrahm, Eier, Salz und Pfeffer gut verrühren und über die Tortellini-Spinat-Schafskäsemischung leeren. Im Backrohr überbacken, bis die Sauerrahmmasse gestockt ist. Mit Basilikumblättern und Cocktailtomaten garniert servieren.