

Rezept Tortellini in Tomaten-Oliven-Sauce

Ein sehr leckeres Gericht, welches dank der Oliven mal einen „besonderen“ Geschmack erhält.

Zutaten:

400 g frische Tortellini mit Ricottafüllung
8 Tomaten
4 EL Tomatenmark
2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
200 ml Wasser
150 g Oliven, grün, entsteint
250 g Mozzarella
3 EL getr. Basilikum
3 EL getr. Oregano
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, so dass sich die Haut leicht lösen lässt.

So werden jetzt alle Tomaten gehäutet, das Kerngehäuse entfernt. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen und beides in kleine Stücke hacken.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die

Zwiebelwürfel zusammen mit dem gehackten Knoblauch glasig andünsten.

Die Zwiebel-Masse nun mit dem Tomatenmark verrühren und mit etwas Cayennepfeffer würzen.

Das ganze kurz anrösten und mit dem Wasser ablöschen.

Die Tomaten hinzugeben und die Soße auf mittlerer Hitze ca. 10 min köcheln lassen.

In dieser Zeit die Oliven in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Soße für die Tortellini in Tomaten-Oliven-Sauce anschließend noch mit Salz und Pfeffer würzen und die Oliven sowie die Kräuter unterrühren.

Den Backofen auf 180°C (Umluft, Ober- und Unterhitze auf 200°C) vorheizen.

Eine Auflaufform mit einem Stückchen Butter einfetten bzw. mit etwas Olivenöl einpinseln.

Die frischen Tortellini hineingeben und mit gut $\frac{3}{4}$ der Soße bedecken, den Mozzarella darauf legen und mit der restlichen Soße bedecken.

Die Auflaufform mit den Tortellini in Tomaten-Oliven-Sauce im Ofen für ca. 15 min überbacken, bis der Mozzarella richtig verlaufen ist.

Tortellini in Tomaten-Oliven-Sauce kann natürlich auch mit trockenen Tortellini zubereitet werden, hierbei müssen die Tortellini allerdings erst nach Packungsanleitung vorgekocht werden, bevor sie in den Ofen kommen.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)