



Überbackene Pesto-Tortelloni

mit Champignons und Spinat



ca. 20min



2 Personen

Bei diesem potenziellen neuen Lieblingsgericht wird es einem warm im Bauch, ums Herz und in der Seele. Und ratzfatz im Ofen gemacht ist er auch noch, der leckere Tortelloni-Auflauf mit Champignons und zartem Spinat in feiner Creme, der seine offensichtlichen Vorzüge unter einem knusprigen Topping aus Semmelbröseln und geriebenem Käse versteckt. Umso erfreulicher ist er dann, der erste Bissen! Und der zweite, und der dritte ...

- 250g Pesto-Tortelloni ^{1,3,7}
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Blattspinat
- 50g Semmelbrösel ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- große, ofenfeste Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Knoblauchpresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 684kcal, Fett 31.4g,
Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 24.2g



1. Pilze schneiden



4. Brösel vorbereiten

A top-down view of a black frying pan filled with sliced mushrooms, with a small bowl of white rice next to it.

2. Pilze braten

5. Tortelloni untermengen

A top-down view of a stainless steel pot with two handles. Inside the pot, there are several pieces of cooked tortellini (butterfly-shaped pasta) and a large portion of fresh, bright green spinach leaves. The pot is placed on a light-colored, textured surface.

3. Pasta kochen

6. Tortelloni überbacken

Die **Käse-Brösel-Mischung** gleichmäßig auf den **Tortelloni** verteilen und die **Tortelloni** 3-5Min. goldbraun überbacken. Auf Teller verteilen und servieren.