



Überbackene Pesto-Tortelloni

mit Champignons und Spinat



ca. 20min



3-4 Personen

Bei diesem potenziellen neuen Lieblingsgericht wird es einem warm im Bauch, ums Herz und in der Seele. Und ratzatz 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 ...

Was du von uns bekommst

- 500g Pesto-Tortelloni 1,3,7
- 500g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Blattspinat
- 50g Semmelbrösel 1
- 2 Stückchen Hartkäse 3,7
- 2 Becher Crème fraîche 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Den Griff der Pfanne ggf. in Alufolie einwickeln oder zum Überbacken eine Auflaufform verwenden.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 638kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 22.7g



1. Pilze schneiden



2. Pilze braten



3. Pasta kochen



4. Brösel vorbereiten

Die **Semmelbrösel** mit dem **Käse** und 1 Prise Salz vermengen.



5. Tortelloni untermengen

Die **Tortelloni**, den **Spinat**, den **Knoblauch** und die **Crème fraîche** zu den **Pilzen** geben, alles gut vermengen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie 1-2EL Essig würzen. Nach Bedarf etwas **Pastawasser** untermengen.



6. Tortelloni überbacken

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