



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 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 ...

- 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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Pilze schneiden



4. Brösel vorbereiten

A top-down view of a black frying pan filled with sliced mushrooms, with a small glass 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. The pot is filled with cooked tortellini, which are small, ring-shaped pasta pieces with a ruffled edge. They are mixed with several large, fresh, green spinach leaves. The background is a plain, light-colored 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.