



## 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 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

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- große, ofenfeste Pfanne
- mittelgroßer Topf
- 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 696kcal, Fett 31.6g, Kohlenhydrate 77.2g, Eiweiß 25.5g



**1. Pilze schneiden**



**2. Pilze braten**



**3. Pasta kochen**



**4. Brösel vorbereiten**



**5. Pasta untermengen**



**6. Pasta überbacken**

Die **1/2 der Semmelbrösel** mit dem **Käse** und 1 Prise Salz vermengen.

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