



Leichter kochen,
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW 09 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)



Pikanter Käse-Tortellini-Paprika-Auflauf, verfeinert mit Mozzarella

Wenn es richtig schnell gehen muss und trotzdem super lecker sein soll, dann genießt unseren Klassiker dieser Woche! Noch viel schneller geht die Zubereitung, wenn die Schritte 6 und 7 weggelassen werden und alle Zutaten, ohne sie in den Ofen zu tun, gemischt auf den Teller kommen.



35 min.



Stufe 2



scharf



Knoblauch



rote Chilischote



Basilikum



rote Zwiebel



gelbe Paprika



Tomatenpolpa



Käse-Tortellini



Mozzarella

Zutaten in Deiner Box	2P	4P
Knoblauch (solo)	1/8	1/4
rote Chilischote	1	2
Basilikum	5 g	10 g
rote Zwiebel	1	2
gelbe Paprika	1	2
Tomatenpolpa	400 g	800 g
Käse-Tortellini 1) 7)	400 g	800 g
Mozzarella (gerieben) 7)	100 g	200 g

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 633 kcal
 Kohlenhydrate: 76 g,
 Fett: 22 g, Eiweiß: 27 g
 Ballaststoffe: 8 g

Gut im Haus zu haben		
Olivenöl	3 TL	6 TL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack	nach Geschmack
Zucker	1 Prise	1 Prise



1 **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Chilischote** waschen, entkernen und je nach gewünschter Schärfe fein hacken. **Basilikum** waschen, trocken schütteln und grob hacken. **Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden. **Paprika** waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden.



2 1 TL **Olivenöl** (2 TL bei 4 Personen) in einem kleinen Topf erwärmen. **Knoblauch** und **Chili** zugeben und ca. 1 Min. dünsten. Mit **Tomatenpolpa** ablöschen und ca. 5-8 Min. einkochen lassen, bis die Soße eine etwas dickere Konsistenz erreicht hat, dann von der Herdplatte ziehen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** abschmecken. Die Hälfte des **Basilikums** unterrühren.



3 **Tortellini** nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen, unter die Tomatensoße rühren und kurz beiseitestellen.

4 Ofen auf 200 °C vorheizen.



5 1 TL **Olivenöl** (2 TL bei 4 Personen) in einer beschichteten Pfanne erwärmen. **Paprika** und **Zwiebel** zugeben und ca. 6-10 Min. weich und bräunlich schmoren.

6 Eine feuerfeste Auflaufform mit 1 TL **Olivenöl** (2 TL bei 4 Personen) einfetten. Die Hälfte der **Tortellini** darin verteilen, mit etwas Paprika-Zwiebel-Mischung und Mozzarella bedecken.

7 Mit den restlichen Zutaten wiederholen. Auflauf mit etwas **Olivenöl** beträufeln und auf mittlerer Schiene des Ofens ca. 15 Min. garen, bis der **Käse** bräunlich und zerlaufen ist.

8 Auflauf nach Garzeit auf flachen Tellern verteilen, mit verbliebenem **Basilikum** garnieren und genießen.