

Tortellinauflauf in Tomatensauce

- ca. 200 g frische Tortellini
- 200 g Rindergehacktes
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rote Paprika
- 125 ml Sojacreme oder Sahne
- Pfeffer, Salz, etwas Chillies
- 2 Eßl. Bärlauchpesto
- 40 g geriebener Pecorino
- Öl zum Anbraten

Für die Tomatensauce

- 200 g Tomaten
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Tel Gemüsebrühe gekörnt
- 3 frische Lorbeerblätter
- ½ Bund frischer Thymian
- ½ Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, Dill, Schnittlauch



Tomatensauce:

1. Tomaten in Viertel schneiden und mit den restlichen Zutaten und etwas Wasser ca. ½ Std. auf kleiner Flamme dünsten.
2. Die Lorbeerblätter herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Dill und Schnittlauch abschmecken. Die Sauce sollte für dieses Rezept etwas mehr als ¼ Liter ergeben.

Tipp:

Von dieser Sauce koche ich im Sommer, wenn die Zutaten recht günstig zu haben sind, immer eine größere Menge. Dann müssen aber auch die Gewürze wie Petersilie, Dill und Schnittlauch eine längere Zeit mitgekocht werden. Gebe die fertige Sauce kochend heiß in Marmeladengläser (Gläser müssen randvoll sein!), verschraube diese und stelle sie zum Abkühlen auf den Kopf. So bleibt die Tomatensauce bis in den Winter hinein haltbar.

Für den Auflauf:

1. Die frischen Tortellini (ich bevorzuge für dieses Rezept eine Käsefüllung) ohne Vorkochen in einer Auflaufform platzieren (getrocknete Tortellini müssen natürlich vorgekocht werden!).
2. Das Rindergehackte mit der klein geschnittenen Zwiebel und der Knoblauchzehe scharf anbraten. Stark mit Salz, Pfeffer und Chillies abschmecken und über die Tortellini verteilen.
3. Die Paprika in feine Streifen schneiden und ebenfalls über die Tortellini verteilen.
4. Nun die Tomatensauce über den Auflauf geben. Tortellini sollten fast ganz von der Sauce bedeckt sein.
5. Die Sojacreme mit dem Löffel gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen.
6. Bärlauchpesto in kleinen Häufchen ebenfalls auf den Auflauf geben und den geriebenen Pecorino zum Schluß über den Auflauf streuen.

Im Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 1 Stunde überbacken.