



# Tortelloni-Auflauf mit verstecktem Gemüse

Zeit gesamt  
45minZubereitungszeit  
35minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Karotten	2 St.
Zucchini	1 St.
Blattspinat	100 g
Olivenöl	1 EL
Tomatenmark	1 EL
Tomaten, gehackt	400 g
Gemüsebrühe	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Vegane Tortelloni, Tomate-Basilikum	750 g
Petersilie, frisch	10 g
Vemondo Reibegenuss	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, große Auflaufform, Sieb, grobe Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotten schälen und fein reiben. Zucchini waschen und ebenfalls fein reiben. Den frischen Spinat gründlich waschen, trocken schleudern und putzen.
2. In der tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen. Karotten und Zucchini hinzufügen und zugedeckt ca. 3 Min. dünsten. Mit gehackten Tomaten und Gemüsebrühe auffüllen und die Sauce auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. köcheln.
3. Für die Tortelloni in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den gewaschenen Spinat in die Sauce geben, unterrühren und zusammenfallen lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab fein pürieren, bis keine Gemüestücke mehr erkennbar sind. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Tortelloni ins kochende Salzwasser geben und ca. 3 Min. garen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Tortellini in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Die Tortelloni in eine große Auflaufform geben, mit der Sauce bedecken, mit Reibegenuss bestreuen und auf oberer Schiene ca. 5–10 Min. im vorgeheizten Ofen gratinieren. Auflauf auf Teller anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Anstelle von Petersilie kannst du auch Basilikum oder Schnittlauch verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	716 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	25 g