



# Tortelloni mit Mozzarella und gebackenen Kirsch-Tomaten

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	500 g
Zucker	
Salz	
Olivenöl	2 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Schalotten	2 St.
Tomaten, gehackt	400 g
Basilikum, frisch	30 g
Mozzarella	2 St.
Tortellini mit Tomatenfüllung, frisch	800 g
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen, halbieren und in einer Schüssel mit Zucker, Salz, Olivenöl und 1 EL Balsamico mischen. Auf einem Backblech verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen. Schüssel nicht säubern und vorerst zur Seite stellen.
2. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten darin ca. 2 Min. glasig anschwitzen. Gehackte Tomaten zugeben, zuckern, aufkochen und alles auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter grob vom Stiel zupfen. Mozzarella trocken tupfen und würfeln (oder mit den Händen grob zerreißen) und in der beiseitegestellten Schüssel mit Basilikum mischen.
4. Tortellini ins siedende Salzwasser geben und ca. 4 Min. al dente garen (das Wasser darf dabei nicht sprudelnd kochen).
5. Etwa 100 ml Kochwasser abschöpfen und Tortellini in ein Sieb abgießen. Ofentomaten, 1 EL Balsamico und das abgeschöpfte Nudelwasser zur Soße geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einmal aufkochen. Anschließend die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.
6. Tortellini zur Soße geben, ca. 1 Min. erwärmen und auf Tellern anrichten. Mozzarella-

Basilikum-Mischung darauf verteilen, nach Belieben mit Pfeffer würzen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	728 kcal		
Kohlenhydrate	84 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	38 g	Fette	28 g