



Pikanter Tortelloni- Auflauf mit Chorizo

Zutaten

- 150 g grüne Paprikaschoten
- 80 g Chorizo
- 80 g Manchego
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne
- 400 g stückige Tomaten a.d. Dose
- 500 g Tortelloni mit Käsefüllung (a.d. Kühlregal)
- 100 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Chorizo in Streifen schneiden. Manchego reiben.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Paprikawürfel darin anbraten. Chorizo dazugeben und mitbraten.
4. Wasser dazugeben. MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne einrühren und aufkochen. Tomaten dazugeben und heiß werden lassen. Tortelloni mit Käsefüllung dazugeben und gut vermischen. Alles in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben.
5. Mit dem Manchego bestreuen und Crème fraîche in kleinen Häufchen darauf setzen. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	606 kcal
Fett	34 g
Protein	25 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen