



# Überbackene Tortellini im OptiGrill mit Snacking & Baking

## \*\*\*\*\* Zutaten \*\*\*\*\*

75g	Zwiebel, gepellt und in kleine Würfel geschnitten
125g	geräucherte Schinkenwürfel
2 EL	Olivenöl evtl.
150g	Crème fraîche
100g	geriebenen Parmesan
1 EL	Stärke
400g	stückige Tomaten
125g	Kirschtomaten in Viertel
100g	Erbsen tiefgekühlt
Salz	
Pfeffer	
2 EL	Pizzagewürz
1 TL	Paprika Edelsüß
1 TL	Papria Rosenscharf
500g	fertige Tortellini mit Fleischfüllung (Kühlregal)
100g	geriebenen Emmentaler



## \*\*\*\*\* Zubereitung \*\*\*\*\*

1. Untere Pfanne entfernen und den Snacking & Baking Einsatz einsetzen
2. Zwiebel mit den Schinkenwürfel und dem Olivenöl in den Snacking & Baking Einsatz geben, Temperatur manuell auf höchste Stufe, 10 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln Farbe haben und der Schinken leicht kross ist, zwischendurch rühren
3. In einer Schüssel Creme fraiche mit Pfeffer, Salz, Pizzagewürz, Paprika edelsüß und rosenscharf mit dem Parmesan und der Stärke verrühren
4. Tomaten, Kirschtomaten, Erbsen ebenfalls in die Schüssel geben und gut verrühren
5. Tortellini in die Snacking & Baking Form geben, die Creme fraiche Masse dazugeben und alles in der Form mischen
6. Masse mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen
7. Deckel schließen, manueller Modus, höchste Temperaturstufe, 10 - 15 Minuten überbacken
8. Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen

## \*\*\*\*\* KochMalSchnell \*\*\*\*\*