

# Kochen mit Klaus

*Leicht & Lecker!*

## Mediterranes Tortelloni-Gratin

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- Je 250 g getr. Tortelloni mit Ricotta-Spinat- & Fleischfüllung, Salz,
- Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Aubergine, 250 g Paprika-Mix,
- 2 Staudensellerie, 250 g Champignons, 300 g Hack, 250 ml Rotwein,
- 3 EL Tomatenmark, 1 Dose geh. Tomaten, Cayennepfeffer, Zucker,
- 3 EL Pizzagewürz, 200 g geriebener Käse light, Olivenöl, Basilikum

**Zubereitung:**

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi fein, Paprika u. Aubergine klein würfeln. Aubergine salzen u. abtropfen lassen. Pilze vierteln. Sellerie in Scheiben schneiden. Tortelloni nach Angabe garen u. abgießen.



2. Aubergine in heißem Olivenöl braten, entnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, Zwiebeln, Knobi, Sellerie u. Paprika mitbraten. Aubergine unterheben, mit Salz, Pfeffer u. Cayennepfeffer würzen. Tomatenmark mitbraten, mit Wein u. Tomaten ablöschen u. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Pizzagewürz abschmecken.



3. Tortelloni unterheben, mit Milch verlängern u. alles in eine Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Rotwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 03.02.2015