

# Kochen mit Klaus

## Tomaten-Mozzarella-Tortelloniauflauf

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 800 g Tortelloni Tomate-Mozzarella, Olivenöl, 250 g Rinderhack, Salz
- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 250 g Champignons, 3 große Tomaten,
- 3 EL Tomatenmark, 150 ml Rotwein, 250 ml Rinderbrühe, Pfeffer,
- 250 ml Cremefine, Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum,
- 1 Pck. Fix Tomate-Mozzarella Auflauf, Zucker, 375 g Mozzarella

**Zubereitung:**

1. Tortelloni zubereiten, abgießen. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen, vierteln. Tomaten u. Käse in Scheiben schneiden.



2. Hack in heißem Öl krümelig braun braten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Tomatenmark einrühren, mitbraten, mit Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix einrühren, 20 Min. köcheln lassen, Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Nudeln unterheben.



3. Alles in eine große Auflaufform geben u. mit Tomatenscheiben u. Käse belegen. Tomaten salzen u. pfeffern, Mozzarella kräftig salzen. Im vorg. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen. Mit Basilikum garnieren.



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

