

Kochen mit Klaus

Tortelloni Arrabbiata-Gratin mit Thunfisch

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Tortelloni (Tomate-Mozzarella Füllung), Salz, 1 EL Pizzagewürz
- 1 Glas Arrabbiata-Sauce, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 75 g TK-Erbsen,
- 2 TL brauner Zucker, 2 TL Oregano, Pfeffer, Olivenöl, Milch, Ketchup
- 1 Dose Thunfisch (in Wasser), ½ Bund Basilikum, 150 g Butterkäse

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Basilikumblätter abzupfen, waschen, 2/3 klein hacken, Rest in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln mit Knobi in Olivenöl glasig dünsten. Zucker zufügen u. karamellisieren lassen. Arrabbiata-Sauce zugeben, erhitzen u. mit Pizzagewürz, Oregano, Salz u. Pfeffer würzen. Tortelloni unterheben u. alles zum Kochen bringen. Thunfisch abgießen, mit Erbsen u. gehacktem Basilikum unterrühren. Ketchup nach Belieben einrühren u. mit etwas Milch verlängern. Alles in eine Auflaufform geben, Basilikumstreifen darüber verteilen u. mit Käse belegen.



3. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikumkrone garniert servieren.

