



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Cremige Ofen-Tortellini mit St. Mang RUBIUS Extra Cremig von momlifecooking

 **30 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



## Zutaten

1 St. Mang RUBIUS Extra Cremig  
750 g Tortellini  
400 g Tomatenstücke, Konserve  
250 g frische Champignons, in Scheiben geschnitten  
200 ml Sahne  
50 ml Gemüsebrühe  
30 g Butter  
1 große Zwiebel, in halbe Ringe geschnitten  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer, frischer Thymian

## Für das Topping:

100 g getrocknete Tomaten in Öl  
50 g Pinienkerne, geröstet



## Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Zwiebeln und Champignons dazugeben und anbraten. Den Zucker hinzufügen und etwas karamellisieren lassen.
2. Tomatenmark, Tomatenstücke, Sahne und Gemüsebrühe hinzufügen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian abschmecken.
3. Die Tortellini in eine Auflaufform geben. Die Soße dazugeben und vermischen.
4. Die Tortellini im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen.
5. Den St. Mang RUBIUS in Scheibe schneiden und auf den Tortellini verteilen. Die Ofen-Tortellini nochmal für ca. 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Die Ofen-Tortellini mit den Pinienkernen und den getrockneten Tomaten toppen und servieren.