

Gratinierte Tortellini mit Bohnen und Tomate

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Tomate, 4 Salbeiblättchen, 40 g Bresaola, 250 g Mozzarella di bufala, Butter, 100 g grüne Bohnen, 150 g frische Tortellini, Olivenöl, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch grob würfeln. Tomate achteln und Salbeiblättchen grob hacken. Bresaola in Streifen schneiden. Mozzarella in Stücke zupfen. Eine ofenfeste Form mit Butter bepinseln.

Die Zubereitung am Herd:

Die Bohnen über Dampf in zwölf Minuten knackig garen, kalt spülen und kleiner schneiden.

Tortellini im knapp siedenden Wasser zwei Minuten ziehen lassen und abgiessen.

In einem Topf Olivenöl und Butter erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Tomate und Bohnen kurz mitdünsten. Tortellini und Salbei zugeben und Bresaola unterheben. Mit Pfeffer bestreuen.

In die ofenfeste Form füllen und den Mozzarella darüber verteilen.

Das Gratinieren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 25 Minuten, nach einiger Zeit mit einem Alu abdecken, damit der Mozzarella nicht zäh wird.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer bestreuen und heiss auftragen.

