



ROUGETTE Mein Ofenkäse zu Antipasti-Spießen

Zutaten für 4 Personen

200 g Champignons
2 rote Paprikaschoten
je 1 gelbe und grüne Zucchini
4 Zweige Rosmarin
100 ml + 2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Packung (250 g) frische Tortellini mit Spinatfüllung (Kühlregal)
2 Packungen (à 180 g) ROUGETTE Mein Ofenkäse fein-würzig
Backpapier
Metallspieße



Zubereitung

1. Champignons putzen. Paprika und Zucchini putzen und waschen. Beides in grobe Stücke schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln von den Zweigen streifen und hacken. 100 ml Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren. Pilze, Paprika, Zucchini und Rosmarinöl mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C/ Umluft: 225 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–15 Minuten garen.
2. Tortellini in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Gemüse aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Ofentemperatur auf (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C/ Gas: s. Hersteller) herunterschalten. Ofenkäse in dem Ofen nach Packungs-anweisung zubereiten.
3. Tortellini abgießen und abtropfen lassen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Tortellini darin rundherum goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Gemüse und Tortellini abwechselnd auf Spieße stecken. Antipasti-Spieße und Ofenkäse anrichten.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Pro Portion ca. 3230 kJ, 770 kcal.
E 24 g, F 63 g, KH 26 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts

Weitere Rezepte auf: www.rougette.com