

Tortellini-Auflauf mit Linsen und Karotten

Zutaten

für 3-4 Personen

100g rote Linsen
4 Karotten
750g Tortellini (Linse-Chili), Frischware
700g passierte Tomaten
500g geröstete-Paprika-Aufstrich
450ml Gemüsebrühe (angerührt)
Salz, Pfeffer
100g Cheddar

Zubereitung

1. Die Roten Linsen durchspülen und in eine große Auflaufform geben.
2. Karotten schälen und fein raspeln. Ebenso dazu geben. Tortellini darauf verteilen.
3. Jetzt den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. In einer Schüssel passierte Tomaten mit dem Aufstrich und der Gemüsebrühe vermengen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen. Soße in die Auflaufform geben und alles vermengen.
6. Cheddar raspeln und darüber geben. Für 30 Minuten im Ofen überbacken.