



Kochen
mit Globus

**Tortelloni-Hackfleisch
Auflauf**




Zutaten:

800 g Tortelloni, gefüllt
mit Spinat-Ricotta
200 g Zwiebeln
20 g Knoblauch
3 EL Öl

500 g Hackfleisch vom Rind
50 g Zuckerrübensirup
500 g passierte Tomaten
400 g geriebener Gouda
Zucker, Salz, Pfeffer,
Kräuter der Provence

*Dazu passt:
ein fruchtiger Rotwein*

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Tortelloni in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken und beides mit etwas Öl in einer heißen Pfanne farblos anschwitzen. Das Hackfleisch hinzugeben und mit anschwitzen. Anschließend den Zuckerrübensirup und die passierten Tomaten unterrühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken. Die Tortelloni abgießen, zur Hackfleischsoße hinzugeben und vermengen. Anschließend in eine Auflaufform geben und mit dem Gouda bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft überbacken.

