



ROUGETTE Mein Ofenkäse mit Antipasti-Spießen

Zutaten für 4 Personen:

2 ROUGETTE Mein Ofenkäse

Fein-würzig 180 g

(Sorten nach Wahl)

200 g Champignons

2 Rote Paprikaschoten

Je 1 Gelbe und Grüne

Zucchini

4 Zweige Rosmarin

100 g + 2 EL Olivenöl

1 Packung (250 g) frische
Tortellini mit Spinatfüllung
(Kühlregal)

Salz & Pfeffer

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. ROUGETTE Mein 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 ROUGETTE Mein Ofenkäse anrichten.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Portion ca. 3230 kJ, 770 kcal. E 24 g, F 63 g, KH 26 g