Tortellini-Auflauf mit Champignons

Dieses einfache Rezept ist nicht nur bei Studenten beliebt. Der Tortellini-Auflauf mit Champignons kommt auch bei Familien super an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

550 g	Tortellini (mit Fleischfüllung)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Becher	Schlagobers
2 Becher	Sauerrahm
1 Dose	Champignons
250 g	Schinken (gekochten)
350 g	Goudakäse (oder Emmentaler gerieben)
1 Dose	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Tupfer	Ketchup

Zubereitung

1. Für den Tortellini-Auflauf mit Champignons die Tortellini nach Packungsanleitung in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. Währenddessen den Backofen auf 225°C vorheizen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons abtropfen lassen. Schinken in dünne Streifen schneiden. Käse reiben. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die Tortellini hinein füllen.

3. Zwiebel, Knoblauch, Schinken und Champignons darüber verteilen. Schlagobers und Sauerrahm zu einer glatten Sauce verrühren. Tomatenmark und Ketchup unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Sauce über die Tortellini gießen. Den geriebenen Käse gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 30-40 Minuten im Ofen überbacken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp

Zum Tortellini-Auflauf mit Champignons passt ein gemischter Salat.