Tortellini-Auflauf

Ein Tortellini Auflauf kommt immer gut an. Bei diesem Rezept werden die Tortellini mit Erbsen und Schinken kombiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

300 g	Tortellini (mit Ricotta-Spinat-Füllung)
150 g	Schinken (Kochschinken)
120 g	Käse (gerieben)
50 g	Erbsen (tiefgekühlt)
0.5 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
250 ml	Schlagobers
250 ml	Sauerrahm
2 Stk.	Eier
1 EL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Butter

Zubereitung

1. Für den Tortellini-Auflauf die Tortellini laut Packungsanleitung al dente garen, abgießen und abtropfen lassen. Währenddessen Zwiebel schälen und in kleine, den Schinken in mittelgroße Würfel schneiden.

2. Backofen auf 200°C vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Erbsen dazugeben und kurz mitdünsten lassen.

3. Schlagobers mit Sauerrahm und Eiern verrühren. Ein Viertel vom geriebenen Käse hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Alles gut verrühren.

4. Eine Auflaufform mit Butter einpinseln. Tortellini mit Schinken und Zwiebel-Erbsen vermengen und in die Auflaufform füllen. Sauerrahm-Mischung darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Backofen je nach gewünschter Bräune 30-40 Minuten überbacken.

Tipp

Zum Tortellini-Auflauf schmeckt frischer grüner Blattsalat oder Tomatensalat mit Joghurtdressing.