

# Tortellini überbacken

Die Tortellini überbacken sind ein köstliches und einfaches Pasta Rezept. Der Nudel Auflauf ist ein wahrer Genuß für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	Tortellini aus dem Kühlregal (mit Fleischfüllung)
100 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
400 g	<a href="#">Schlagobers</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
125 g	Parmaschinken
150 g	Bergkäse (gerieben)
3 Zweige	Oregano

## Zubereitung

1. Zuerst Salzwasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen und **Tortellini** laut Packungsanleitung zubereiten. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier in eine Schüssel schlagen, Schlagobers, geriebenen Parmesan hinzugeben und verrühren, salzen und pfeffern. Parmaschinken in Streifen schneiden, Oregano mit Wasser abspülen, trocken schütteln und klein schneiden.
3. Die Tortellini in eine Auflauf Form geben, den Schinken darüber verteilen. Die Eier-Käse Mischung darüber gießen und mit dem geschnitten Oregano bestreuen. Abschließend mit geriebenem Bergkäse bedecken.
4. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten überbacken und sofort servieren.

## **Tipp**

Zu den überbackenen Tortellini Blattsalat reichen.