

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 | Parmesan (gerieben) |
| 4 Stk. | Eier |
| 400 g | Schlagobers |
| | Salz und Pfeffer |
| 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 geschnittenen 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.