

# **Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse**

## **Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse**

Heute gibt es mal ein einfaches Rezept für leckeren Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse. Tortellini sind eine feine Sache und gehen auch super gut als Auflauf. Der Auflauf ist super einfach in der Zubereitung. Die Tortellini werden vorgekocht, mit den restlichen Zutaten in eine Auflaufform geschichtet und dann kommt das Ganze auch schon in den Ofen. Nach etwa 40 Minuten ist der Tortellini-Auflauf dann auch schon fertig und kann serviert werden. Super wenig Aufwand, für eine recht leckere Mahlzeit.

Für den Tortellini-Auflauf habe ich diese kleinen, getrockneten Tortellini aus dem Supermarkt verwendet. Meine waren mit einer Fleischfüllung. Anstelle dessen kann man hier aber bestimmt auch gut welche mit Käse, oder Gemüsefüllung nehmen. Der gekochte Schinken war in sehr feine Scheiben geschnitten, wodurch auch die Würfel hinterher schön fein sind.

Anstelle normaler Sahne, benutze ich immer Kochsahne. Die hat nur halb so viel Kalorien und ist für mich daher besser geeignet. Hier könnt ihr also auch ganz normale Sahne, Soja Sahne, Creme fine oder ähnliches nehmen. Zum Überbacken habe ich ganz normalen Gouda verwendet. Diese kann man natürlich durch sämtlichen anderen Käse ersetzen.



Alnatura Bio Tortellini Käse

**ALNATURA**  
**Tortellini**  
**Käse**  
 12-15 min  
 Bio Teigwaren mit Käsefüllung  
 Pâtes bio farcies au fromage

**Zusammensetzung**  
 Alnatura Tortellini Käse in leicht abendlichem, geschichtem Wasser (2 Liter) ca. 12-15 Min. kochen lassen.  
 Cuite les tortellini au fromage Alnatura env. 12 à 15 min dans de l'eau salée (2 ou plus) à l'ébullition.  
 Tortellini

**Ernährungsangaben**  
 Mindestens 100g pro 100g, wenn möglich am besten 100g. Bitte beachten: Lager und vor Wärme schützen.  
 Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.  
 Unter Schutzverpackung verpackt.  
 Conditions de conservation voir l'étiquette.  
 Lagerort in Deutschland.  
 Fabrique en Allemagne.

**DE 4613 001**  
**DE 4613 001**  
**LEADER**  
**ALNATURA**

**Minerale**  
 Calcium 100 mg  
 Eisen 0,5 mg  
 Magnesium 10 mg  
 Phosphor 10 mg  
 Kalium 10 mg  
 Natrium 10 mg  
 Zink 0,5 mg  
 Selen 0,5 mg  
 Kupfer 0,5 mg  
 Mangan 0,5 mg  
 Silber 0,5 mg

**250g**



Recheis Tortellini



Alnatura Tortellini Gemüse



Tortellini Prosciutto Crudo

---

## **Überbackene Tortellini mit cremiger Sahnesauce, Schinken & Käse**

Für den Tortellini-Auflauf zuerst den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tortellini nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Währenddessen den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Kochsahne zusammen mit der Milch und den Gewürzen in ein Rührgefäß geben und gut miteinander verrühren.

Die Hälfte der Tortellini in eine Auflaufform geben und jeweils mit der Hälfte vom Schinken und der Hälfte vom Käse

bestreuen. Die restlichen Tortellini darüber geben, den restlichen Schinken darüber verteilen und mit dem Rest vom Käse bestreuen. Anschließend gleichmäßig mit der Sahnesauce übergießen und im vorgeheizten Backofen für etwa 30-40 Minuten überbacken.

□

□

---

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR PASTA-GERICHTE**

---

## **DU BRAUCHST NOCH NEUE IDEEN FÜR SALATE?**

---

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN

---

---

---