

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, gleichem Anteil aus 1 kg auf 3 Liter ca. 12-15 Min. kochen lassen.
 Cuite les tortellini au fromage Alnatura env. 12 à 15 min dans de l'eau salée à la dose 3 litres/légèrement bouillonnant.

Ernährungsangaben
 Nährwertangaben pro 100 g (ca. 100 g) Tortellini Käse
 Energie 1050 kJ (250 kcal)
 Fett 18,0 g
 Kohlenhydrate 28,0 g
 Eiweiß 10,0 g
 Salz 0,8 g

Speicherungsbedingungen
 In trockener, kühler Umgebung bei 12-15°C lagern. Vor dem Verzehr gut abwaschen.

Hersteller
 Alnatura Lebensmittel GmbH
 D-84400 Pöchlarn
 www.alnatura.de

BIO7 INITIATIVE
 www.alnatura.de



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
