

Tortellini-Auflauf mit Schinken-Sahne-Sauce

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Tortellini
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
200 g Kochschinken
100 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
4 Eier
100 g Parmesan
1 Kugel Mozzarella
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Auflaufform mit ca. 26 cm Durchmesser

Tortellini in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Schinken in mittelgroße Würfel schneiden.

- 3 -

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig braten. Schinken hinzufügen und 5 Minuten mit anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.

- 4 -

Parmesan reiben. Eier verquirlen. Beides mit Gemüsebrühe und Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Tortellini abseihen und in eine Auflaufform geben. Schinken-Zwiebel-Mischung darüber verteilen und mit Eier-Sahne-Mix übergießen. Mozzarella in Stücke zupfen und auf Tortellini verteilen. Ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen.

Langweilig und nichts Besonderes? Nein, mein Freund - vielmehr ein Klassiker. Kein anderer Tortellini-Auflauf schmeckt so schön nach Zuhause und erinnert an gemütliche Stunden auf der Couch. Wer braucht da noch mehr, als eine cremige Schinken-Sahne-Sauce, die deine gefüllten Nudeln ummantelt? Einzig die goldbraune Käsedecke kann dein Soulfood noch besser machen.

- 1 -