

Tortellini-Auflauf

Für 2 Portionen

500 g frische Tortellini	500 g Tomaten gestückelt	1 Zwiebel gewürfelt
100 ml Kochsahne	200 g Cherrytomaten	3 EL Tomatenmark
100 g Kochschinken	100 g Streukäse	1 Prise Salz, Pfeffer
1 TL Oregano		

Zuerst rühren wir die Soße an, dafür geben wir Zwiebeln, die stückigen Tomaten, das Tomatenmark sowie die Kochsahne in die Auflaufform und vermengen alles.

Die Soße mit den Gewürzen abschmecken.

Die frischen Tortellini, die halbierten Tomaten und der gewürfelte Kochschinken unterheben.

Mit Käse bestreuen und 20-25 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

NN am 30. März 2025