

ITALIEN:

Tortellini-Auflauf

(4 - 5 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

Ravioli und Tortellini stammen ursprünglich aus Italien. Nudelteig wird unterschiedlich gefüllt (mit Fleisch, Fisch, Gemüse, Pilzen oder Frischkäse), was auch eine hervorragende Resteverwertung darstellt.

500 g Tortellini oder Ravioli (trocken)	8 bis 10 Minuten vorkochen und abgießen.
2 Tüten Maggi-Fix Napoli (Olivenöl)	nach Anweisung zubereiten. Von der Kochstelle nehmen und
100 ml Sahne 2 Eier	zufügen.
200 g gekochten Schinken	in Würfel schneiden.
1 kleine Dose Champignons	abtropfen lassen und die Pilze vierteln.
	Eine Auflaufform fetten. 2/3 der Tortellini einschichten. Darauf die Champignons und die Schinkenwürfel verteilen. Die restlichen Tortellini einfüllen. Alles etwas andrücken. Den Auflauf mit der Tomatensauce übergießen.
150 – 200 g geriebenen Käse	über dem Auflauf verteilen. Bei ca. 170°C 30-35 Min. überbacken.

Vielleicht noch einen Salat dazu:

Eisbergsalat	putzen, in mundgerechte Stücke rupfen.
Gurke Tomaten	in Scheiben bzw. Viertel schneiden. Aus
Zitrone Öl Salz, Pfeffer, Kräutern	eine Salatsauce herstellen.

© DF

Kalkulation:

500 g Tortellini	1,50
2 Tüten Maggi-Fix Napoli	1,40
100 ml Sahne	0,20
2 Eier	0,30
200 g gekochter Schinken	1,20
1 kl. Dose Champignons	0,80
150-200 g. geriebener Käse	1,00
Salat (Eisberg, Gurke, etc.)	1,00
Umlage für sonst. Zutaten	0,50
Summe:	7,90
pro Person (bei 4-5 Pers.):	1,75