

Tortellini - Auflauf

Zutaten:

500 g Tortellini (Füllung nach Wunsch und Geschmack)
300 g Champignons
250 g passierte Tomaten
100 g geriebener Käse
100 g Putenbrust in Scheiben
3 Knoblauchzehen
Öl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Tortellini in Salzwasser garen (nach Packungsanweisung).
- Putenbrustscheiben in kleine Stücke schneiden.
- Pilze in Scheiben schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kurz anbraten.
- Tomaten und zerquetschten Knoblauch unterrühren.
- Aufkochen lassen und Salzen und Pfeffern.
- Putenstücke unterrühren.
- Champignonsauce und Tortellini vermischen.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Tortellini einfüllen.
- Den geriebenen Käse über den Auflauf streuen.
- Bei 200° C etwa 15 – 20 Minuten überbacken.