

Tortellini-Auflauf mit cremiger Champignon-Soße

Kurzbeschreibung

Ein herzhaftes Nudelgericht mit Tortellini, überbacken mit einer cremigen Champignon-Soße und Käse, ideal für ein schnelles Mittagessen oder Abendessen.

Kategorien

Nudelgericht, Auflauf, Pilze, Käse

Personenanzahl

ca. 3-4 Personen

Schwierigkeitsgrad

Einfach

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten

- 500 g Tortellini
- 1 Becher Sahne
- 1 Zwiebel, feingeschnitten
- 250 g Champignons (aus der Dose)
- Salz
- Pfeffer
- Instant helle Soße oder Speisestärke
- 100 g geriebener Käse (Emmentaler, Bergkäse)

Zubereitung

1. Tortellini in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und in eine gebutterte Auflaufform geben.
2. Für die Soße Sahne, Zwiebeln, Champignons, Salz und Pfeffer in einem Topf 5 Minuten kochen lassen.
3. Soßenpulver oder Speisestärke hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Soße andickt.
4. Die Soße über die Tortellini gießen und gut vermischen.
5. Den geriebenen Käse über den Auflauf streuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Optional: Tipps & Variationen

Für eine weitere Variante können Sie Gemüse (z.B. Paprika oder Zucchini) hinzufügen. Servieren Sie den Tortellini-Auflauf mit einem frischen grünen Salat.