

Tortellini Auflauf mit Thunfisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Tortellini, 250 ml Milch, 100 gr Kochschinken, 1 Dose Thunfisch, 100 gr geriebene Gouda, 150 gr Creme Fraiche, 2 Teelöffel Tomatenmark, Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, Knoblauch.

Die Vorbereitungen:

Tortellini bissfest kochen, Kochschinken würfeln, Thunfisch abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Der Tortellini-Auflauf lässt sich sehr gut vorbereiten und braucht zum Essen nur noch in den vorgeheizten Ofen geschoben werden.

Aus Milch und Creme Fraiche eine Sauce rühren. Kochschinken in die Sauce geben, Gouda darunter mischen. Thunfisch in die Sauce geben. Mit Tomatenmark, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, Kräutern der Provence und Knoblauch würzen. Tortellini gut abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen. Alles in eine Auflaufform füllen und im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 20 Min. fertigbacken.