

# Tortellinigratin

Ganz ehrlich, ich WOLLTE ein Foto des Endprodukts machen...



## Zutaten (4 Portionen):

---

- 2 Packungen Tortellini
- 200 g gekochter Schinken
- 250 g Champignons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g geriebener Käse
- 1 Packung passierte Tomaten (500 g)
- 1 EL Gemüsebrühpulver
- ein paar Umdrehungen aus der Pfeffermühle
- 1 EL italienische Kräuter
- 200 g Schmand oder Creme fraiche

---

Tortellini ein paar Minuten in kochendem Salzwasser vorkochen (entfällt bei Tortellinis aus dem Kühlregal). Schinken in feine Würfel, Champignons in Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Vorbereitete Zutaten in eine Auflaufform geben.

Tomaten, Brühpulver, Pfeffer, getrockneten Kräutern in einem kleinen Topf mischen, ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Mit Schmand oder Creme fraiche vermischen, über den Auflauf geben. Alles mit Käse bestreuen und im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. überbacken.

Tipps:

- Super Reste-Essen, Gemüse kann variiert werden, je nachdem was der Kühlschrank so hergibt.
  - Auch Nudelreste können statt der Tortellini verarbeitet werden, oder eine Mischung aus beidem (ich hatte noch gekochte Spaghetti übrig und mit Tortellinis gemischt).
  - Dazu passt ein gemischter Salat.
-