

Ofentortellini

Zutaten

- 1000 g Tortellini aus dem Kühlregal
- 200 g Erbsen
- 200 g Kochschinken in Stücke von ca. 1 cm geschnitten
- 1 Zwiebel in Würfeln

Zutaten für die Sauce

- 200 ml Sahne
 - 200 g Creme Fraiche Kräuter
 - 200 ml Wasser
 - 2 Zehen Knoblauch gepresst
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1 TL Salz
 - 1 TL Kräutersalz
 - 3 Prisen Pfeffer
 - 3 Prisen Muskatnus
-
- 150 g geraspelten Käse (z.B. Gouda. Ich nehme auch gern 50 g Parmesan und 50 g Gouda)



Zubereitung

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tortellini im großen Baker, der rechteckigen Ofenhexe oder dem Ofenmeister verteilen. Den Schinken, die Erbsen sowie die Zwiebelwürfel darübergeben. Die Saucenzutaten in der Nixe verrühren und ebenfalls darüber verteilen. Als Letztes den Käse darüberstreuen. Ohne Deckel 30-35 Min. garen.



Mandy Heskamp
Selbstständige Beraterin bei Pampered Chef
Am Straßfeld 32 – 85077 Manching
0172-8535902
MandyHeskampMitPamperedChef.de