

Tortellini Auflauf

6 Personen

750g Tortellini kochen und abtropfen lassen. Auf ein gut gefettetes hohes Backblech geben.

300g gek. Schinken in Streifen geschnitten,

½ Dose Röstzwiebel,

2 D. Champignons a 400ml,

225g Tk Erbsen darauf verteilen.

1l und 200g fertige Auflaufsauce, zb. Käsegratin oder Bechamelsauce von Thommy oder Lukullus darüber geben. Mit **100g ger. Gouda** abschließen und bei 175 Grad ca 30 Minuten backen. Die Kruste sollte goldgelb werden.