



Würziger Tortelloni- Auflauf mit Frischkäse

Zutaten

- 500 g Tortelloni mit Ricotta und Spinat a.d. Kühlregal
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Geflügelsalami
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Tortelloni alla panna
- 400 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 100 g Kräuter-Frischkäse, 20% Fett i.Tr.

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Tortelloni ungekocht in eine Auflaufform geben.
3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Geflügelsalami in Streifen schneiden und beides auf den Tortelloni verteilen.
4. In einem Topf Maggi Fix für Ofen-Tortelloni alla Panna in Wasser und Sahne einrühren und zum Kochen bringen. Über den Auflauf gießen, so dass alle Tortelloni gut mit Sauce bedeckt sind.
5. Kräuter-Frischkäse in Klecksen darauf verteilen und im Backofen ca. 30 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	64 g
Energie	648 kcal
Fett	33 g
Protein	25 g

🕒 42 Minuten

⊕ 3 Portionen