

Tortelliniauflauf mit Hähnchen-Kasseler

Zutaten

- 500g Spinat/Fleisch-Tortellini
- 250g passierte Tomaten
- 1 Becher Schlagsahne/ süße Sahne
- 1 Packung Hähnchen Kasseler 500g
- Champignons
- 150-200g Gratinkäse
- 1 mittelgroße Zwiebel



Zubereitung

Backofen auf 200/210°C vorheizen. Tortellini im heißen Wasser (nicht kochend) unter einer Minute etwas ankochen. Hähnchen-Kasseler, Zwiebel und geputzte Champignons in Würfel schneiden. Passierte Tomaten und 100-150g Sahne in einer Schüssel mischen und gut verrühren.

Die vorgegarten Tortellinis in eine Auflaufform geben. BMO-Hähnchen-Kasseler, Zwiebel und Champignons hinzugeben und untermengen. Danach die Sauce darüber geben und den Käse darüber streuen.

Auflauf auf dem Rost in der untersten Schiene schieben und etwa 15-18 Minuten fertig backen.