

Tortelloni - Auflauf

Kategorien: Sauce, Küche, Auflauf, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Tortelloni
1		klein. Zwiebel
5		groß. Champignons
100	Gramm	Mittelalter Gouda
100	Gramm	Passierte Tomaten
		Salz
		Pfeffer
		Oregano
60	Gramm	Crème fraîche

Anleitung:

Die gekochten Tortelloni in eine gefettete Auflaufform geben, mit einer Schicht aus gebratenen Zwiebeln und Champignons bedecken und darüber, mit etwas Salz, Pfeffer und Oregano gewürzte passierte Tomaten geben. Das Ganze mit etwas Creme fraiche bestreichen und mit Käse überbacken.