Tortellini Auflauf



Zutaten

- 500g Tortellini (getrocknet)
- 1 Packung Schinken
- 2 große Zwiebeln
- 1 Glas Pilze
- 1 Becher Sahne
- Oregano
- Pfeffer
- Paprika
- 1 Glas Wasser
- 1 Brühwürfel
- Käse (gerieben)
- 1 EL Mehl

Zubereitung

- 1. Zwiebeln anbraten und Tortellini kochen
- 2. Pilze und Schinken dazugeben und anbraten
- 3. Mehl dazugeben und weitere anbraten
- 4. 1 Brühwürfel mit Wasser hinzufügen und aufkochen lassen und danach die Sahne dazugeben
- 5. Würzen
- 6. Alles in eine Auflaufform geben und mit Käse bestreuen
- 7. 10 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben
- 8. Guten Appetit!