

# Tortellini-Auflauf

von Quittenrose

<http://meinstickereien.blogspot.com/>



## Zutaten:

2 Päckchen frische Tortellini à 400g aus dem Kühlregal  
Tk-Erbesen  
200 g gekochter Hinterschinken  
eine Zwiebel  
eine Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer  
2 Päckchen passierte Tomaten  
einen Mozzarella

## Zubereitung:

Tortellini, Erbsen, in Streifen geschnittenen Schinken, kleingeschnittene Zwiebel und geriebene Knoblauchzehe mischen, salzen und pfeffern und in eine Auflaufform geben. Die passierten Tomaten darübergeben und mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen.

Bei ca. 200° C 30 min in den Backofen.

Fertig!!!