

Gebackene Tortellini in Frischkäserahm



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Schinken in Streifen schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Sahne, Milch und Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, geriebenen Gouda dazugeben.

Tortellini, Schinken und Zucchini mit der Rahmsoße vermischen und alles in eine feuerfeste Form geben. Die Form in den heißen Ofen schieben und etwa 25 Minuten fertig backen. Dazu einen knackigen Sommersalat servieren.

Tipp:

Dieses Gericht lässt sich auch mit gekühlten Ravioli oder Tortelloni mit Fleischfüllung zubereiten. Es eignet sich auch für gekochte Nudeln.

Zutaten:

(für 4 bis 6 Personen)

500 g frische, gekühlte Tortellini mit Spinatfüllung
2 kleine Zucchini
200 g gekochter Schinken
150 g Frischkäse mit Kräutern
250 ml Schlagsahne
250 ml Milch
150 g geriebener Gouda
Salz, Pfeffer