



von Annette Jander



## Blitz-Tortelloni-Auflauf

(wenn es mal schnell gehen muss...)

### Zutaten:

- 800 - 1000g **frische** Tortelloni mit Fleischfüllung (2 Fertigpackungen à 400 - 500g aus dem Kühlregal)
- 800 - 1000g Bolognese (2 Gläser fertige Nudelsauce mit Rindfleisch)
- 375 - 400g gewürfelter Schinken, roh, geräuchert
- 500g Emmentaler Käse, gerieben zum Überbacken

### Backzeit:

ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°

### Zubereitung:

Tortelloni 2 Minuten in kochendem Salzwasser garen.  
Wasser abgießen und die gut abgetropften Tortelloni in eine feuerfeste Auflaufform geben. Die Schinkenwürfel und die fertige Bolognese gleichmäßig darüber verteilen.  
Zum Schluss alles reichlich mit Käse abdecken.  
Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 200° überbacken, bis der Käse eine goldgelbe appetitliche Färbung annimmt.  
In der Auflaufform heiß servieren.

