

Das Rezept für den Monat Juli stammt von Pfarrhausfrau Uta Paetschke, Würzburg

Tortellini-Auflauf

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

500 g Tortellini
250 g Hackfleisch
1 Ecke Kräuterbutter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas gehackte Petersilie
1 Becher süße Sahne
1 Becher saure Sahne
1 Becher Milch
1-2 Päckchen „chili con carne fix“ (Maggi)
1 Päckchen Raspelkäse

Zubereitung:

Tortellini kochen
Hackfleisch, Kräuterbutter, Zwiebel, Knoblauchzehe und Petersilie andünsten
Süße Sahne, saure Sahne, Milch, Gewürzmischung und Raspelkäse gut verrühren, dann mit allen anderen Zutaten vermischen
Alles in eine Auflaufform füllen
30-40 Minuten bei ca. 200 °C im Backofen backen