

## TORTELLINIAUFLAUF MIT CHAMPIGNON-SAHNE-SOÛE



### Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel  
500 g Champignons (braun)  
1 EL olivenöl  
400 ml Sahne  
500 g Tortellini (frische)  
75 g geriebener Emmentaler  
etwa Petersilie  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und würfeln, die Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel kurz anbraten und dann die Champignons für ca. 5 Minuten mit anschwitzen. Alles mit Sahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Tortellini zusammen mit der Sahnesoße in eine Auflaufform geben und mit dem Käse bestreuen.

Bei 220°C Ober-/Unterhitze für ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen.

Zum servieren mit der Petersilie bestreuen.