

TORTELLINI AUFLAUF AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Portionen

- 400 g Tortellini (aus dem Kühlregal)
- 200 g TK-Erbсен
- 100 g Kochschinken
- 150 g Crème légère
- 1 TL Salz
- 1 EL Paprikapulver
- 120 g geriebener Käse



Zubereitung:

1. Koche die Tortellini 3 Minuten vor. Schneide den Kochschinken in Würfel. Verrühre die Creme Legere mit Salz und Paprikapulver.
2. Stelle eine Silikonform in den Airfryer. Gib die Tortellini hinein. Verteile die Erbsen und den Kochschinken darüber. Rühre die Crème légère und die Gewürze unter. Bestreue die Tortellini mit Käse.
3. Backe den Tortellini Auflauf in der Heißluftfritteuse für 15 Minuten bei 180 Grad auf der Airfry Stufe. Im Ofen braucht er bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten.

Nährwerte pro Portion: 644 kcal | KH 59 g | E 35 g | F 28 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

