

## Tortellini Auflauf aus der Heißluftfritteuse

### Zutaten für 3 Portionen

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



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 20 Minuten

### 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.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

