



Herzhafte Tortellini-Auflauf mit Käse-Sahnesoße



Zutaten

Menge

400 g	Tortellini/ Tortelloni mit Käse
200 ml	Sahne
1 EL	Mehl
140 g	Rosmarinschinken
100 g	Parmesan
150 ml	Milch
1	kleine Knoblauchzehe
300 g	Brokkoli
1 EL	Butter
1 Kugel	Mozzarella
200 g	Schmelzkäse
1/2	unbehandelte Zitrone
	Salz
	Chiliflocken
1	kleine Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 4182 kJ, 999 kcal, 65,4 g Kohlenhydrate, 46,9 g Eiweiß, 63,4 g Fett, 210 mg Cholesterin, 4,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Du bist auch ein absoluter Auflauf-Fan und kannst auf keinen Fall auf eine extra Portion Käse für den Auflauf verzichten? Dann wird dir unser Tortellini-Auflauf super gefallen! Zu den Tortellini geben wir Brokkoli, Rosmarinschinken und eine leckere selbstgemachte Soße aus Sahne und Schmelzkäse, die mit Zitrone und Chili gewürzt wird. Das Ganze wird im Ofen mit Mozzarella und Parmesan goldbraun überbacken. Läuft dir auch schon das Wasser im Mund zusammen? Dann lege am besten direkt los und mach unseren Tortellini-Auflauf nach. Er ist wirklich super einfach zuzubereiten! So geht's:

Step 1:

Für die Soße schälst du die Zwiebel und den Knoblauch und wüfelst beides sehr fein. Dann zerlässt du die Butter in einem Topf und schwitzt die Zwiebeln und den Knoblauch darin an. Einen Teelöffel Mehl darauf geben, gut verrühren und mit Milch und Sahne ablöschen. Kurz köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronenabrieb würzen. Danach rührst du den Schmelzkäse ein.

Step 2:

Nun heizt du den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann kannst du den Brokkoli in Röschen teilen und den Schinken in kleine Streifen schneiden. Die Tortellini oder Tortelloni in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung sehr al dente kochen, in der letzten Minute gibst du den Brokkoli hinzu. Danach beides abgießen und zusammen mit dem Schinken in eine Auflaufform geben. Alles mit der Soße übergießen.

Step 3:

Den Parmesan reiben und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Beide Käsesorten auf dem Auflauf verteilen und ca. 30 Minuten lang knusprig überbacken.