



# Tortelloni-Auflauf mit cremiger Käsesoße



## Zutaten

Menge	
400 g	Tortelloni
1	Zwiebel
250 g	Gorgonzola
200 g	Crème fraîche
1 Pck.	Tomaten
100 g	Schinken
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3	Knoblauchzehen
	Olivenöl
eine Handvoll	Rucola
	Knoblauchpulver
	Chili
150 g	Feta
1	Avocado
1	Limette
150 g	Erbsen
50 g	Haselnüsse

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 4207 kJ, 1004 kcal, 59 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 70 g Fett, 138 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

## Zubereitung

Aus wenig etwas Großes zaubern? Kein Problem! In unserer Vorhang-Challenge wurden mit limitierten Zutaten und unter Zeitdruck leckere Pasta-Gerichte gezaubert! Dabei sind super coole Tortelloni-Rezepte rausgekommen. Wie wär's also mit einem Tortelloni-Auflauf mit einer cremigen Käsesoße aus Gorgonzola und Feta? Eins ist klar: Gut schmecken tut es auf jeden Fall! Probiere es am besten direkt mal aus. Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Als erstes verteilst du die Tortelloni in einer Auflaufform, halbst die Tomaten und schneidest den Schinken in Streifen. Tomaten, Schinken sowie einen Teil der Erbsen mit in die Form geben.

### Step 2:

Für die Gorgonzolasoße die Zwiebel in feine Würfel schneiden und diese mit etwas Olivenöl und dem geriebenen Knoblauch in einen Topf anschwitzen. Den halben Gorgonzola sowie die Crème fraîche dazugeben und alles mit einem Schluck Wasser ablöschen. Nun lässt du die Soße kurz einkochen. Dann würzt du sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver und gibst die Soße in die Auflaufform. Den restlichen Gorgonzola darüberstreuen und den Auflauf für 20 Minuten bei 180 °C Umluft in den Backofen geben.

### Step 3:

Während der Auflauf im Ofen ist, stellst du einen Topf mit Salzwasser auf. Darin lässt du die restlichen Erbsen kochen. Währenddessen die Knoblauchzehe, Olivenöl, etwas Rucola, Feta, Avocado und etwas Wasser in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Zum Würzen gibst du noch Knoblauchpulver, Chili und Limettensaft dazu. Wenn die Erbsen weich sind, gieße das Wasser ab und schrecke die Erbsen mit kaltem Wasser ab. Dann gibst du sie mit einer Handvoll Haselnüssen ins Gefäß und pürierst alles nochmals gut durch.

### Step 4:

Nun die restlichen Haselnüsse kleinhacken und den Feta zerkrümeln. Jetzt kannst du den Auflauf aus dem Ofen holen, etwas von dem Pesto oben draufgeben und mit den Haselnüssen sowie dem Feta toppen und warm genießen.