

Tortellini-Auflauf

Für 4 Personen:

Schritt 1:

200 g TK-Erbesen	1 Dosen Mais	1 rote Paprika
200 g Kochschinken	1 Zwiebel	1 Zehen Knoblauch

Schritt 2:

1 EL Rapsöl	250 ml Milch	250 ml Sahne
Salz, Pfeffer	Paprikapulver edelsüß	

Schritt 3:

800 g Tortellini

Schritt 3:

200 g Gratinkäse

Schritt 1:

Erbsen in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, anschließend abschrecken.

Mais abtropfen lassen. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Schinken in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein Würfeln.

Schritt 2:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 2 Minuten dünsten, Paprika zugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Milch und Sahne ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und 3 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3:

In der Zwischenzeit die Tortellini in reichlich Salzwasser 2 Minuten al dente kochen, abgießen und gut abtropfen.

Schritt 3:

Tortellini mit Gemüse, Schinken, Sauce und der Hälfte des Käses mischen, in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Auflauf im vorgeheizten Backofen (200 °C Umluft) für 10-15 Minuten goldbraun backen.

NN am 13. April 2021