

## Tortellini-Blumenkohl-Auflauf

600 g frische Tortellini	1 mittelgroßen Blumenkohl	1 Zwiebel
60 g Butter	60 g Mehl	200 ml Schmand
300 ml Milch	250 g Reibekäse	200 g Kochschinken
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 Prise Muskat
1 TL Zitronensaft	1 TL Zucker	20 g Butter

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Auflaufform mit Butter einfetten.

Den Blumenkohl waschen, in Röschen schneiden, in kochendem Salzwasser bissfest garen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Den Kochschinken in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne etwas anbraten.

Die Tortellini etwa 2 min. in leicht gesalzenem Wasser kochen, in ein Sieb abseihen und beiseite stellen.

Die klein geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, löffelweise das Mehl einrühren, mit Schmand und Milch ablöschen.

100 g vom Reibekäse in die Soße geben, schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, Zucker abschmecken und 6-7 min. köcheln lassen.

Die Tortellini in der Auflaufform verteilen.

Den Kochschinken darauf legen, mit der Hälfte der Soße bestreichen.

Nun den Blumenkohl darauf verteilen, den Rest der Soße darüber geben und mit dem Reibekäse abschließen.

Den Auflauf auf mittlerem Einschub im vorgeheizten Ofen 30 min. backen.

### **Hinweis:**

Da jeder Backofen etwas anders funktioniert und die wirkliche Zutaten-Menge oft leicht unterschiedlich ist, wird die Garzeit leicht variieren.

Ohne Kochschinken handelt es sich hier um ein vegetarisches Gericht.

### **Tipp:**

Sollte der Käse während des Garens zu dunkel werden, die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

NN am 11. August 2022