

# Tortellini in Basilikum-Sahne

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Tortellini-Aufläufe

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 750g Tortellini
- » Salz & Pfeffer
- » 750g Champignons
- » 2 Zwiebel(n)
- » 5 EL Pinienkerne
- » 1 Bd. Basilikum
- » 4 EL Butter/Margarine
- » 3 EL Mehl
- » 400g Schlagsahne
- » 3-4 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 250g Erbsen
- » 150g ger. Emmentaler

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser 18-20min bzw. nach Packungsanleitung garen. Abtropfen lassen.
2. Pilze putzen, waschen und halbieren. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Kerne rösten. Basilikum waschen und, bis auf etwas, fein schneiden.
3. Zwiebeln und Pilze in 2EL heißem Fett anbraten, würzen. Mit Mehl bestäuben.  $\frac{3}{4}$ l Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen. Erbsen unaufgetaut zufügen, ca. 1min köcheln. Soße abschmecken. Tortellini und Basilikum untermischen.
4. Alles in eine große gefettete Auflaufform füllen. Käse, Kerne und 2EL Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min überbacken. Mit Rest Basilikum garnieren.

Nährwerte: 610kcal/E21g/F32g/KH54g pro Portion

angelegt am: 10.04.2004

Rezept-Nr: 1020

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke