Tortellini-Erbsen-Auflauf mit Schinken

Zutaten (4 Personen)

» 50g Butter/Margarine
» 30g Mehl
» 750ml Milch
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» Salz & Pfeffer
» Cayennepfeffer
» 400g Tortellini
» 300g Champignons
» 1 Zwiebel(n)
» 1 EL Öl
» 150g Kochschinken
» 100g Erbsen
» 50g Gouda
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Fett erhitzen, Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Mit Milch ablöschen. Lorbeer zufügen und bei schwacher Hitze ca. 10min unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

2. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Champignons putzen, evtl. waschen, in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons und Zwiebel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Schinken fein würfeln.

3. Tortellini abtropfen lassen, mit Champignon-Mischung, Soße, Erbsen und Schinkenwürfeln mischen und in eine Auflaufform schichten. Käse grob reiben, auf dem Auflauf verteilen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 1 Stunde backen. Petersilie waschen, trockenschütteln, in feine Streifen schneiden. Tortellini-Auflauf mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 780kcal/E38g/F38g/KH71g pro Portion

angelegt am: 28.03.2005 Rezept-Nr: 1728

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