

# Nudel-Brokkoli-Gratin

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Tortellini-Aufläufe

## Zutaten (2-3 Personen)

- » 250g Tortellini
- » 500g Brokkoli
- » 100g Kochschinken
- » Bechamel-Sauce (THOMY)
- » 200g Gratin-Käse

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Brokkoli in Röschen teilen, kurz blanchieren
- Kochschinken würfeln, anbraten.
- Bechamelsauce nach Anleitung zubereiten

### Fertigstellung:

- Tortellini (Kühlregal) in Auflaufform geben
- Brokkoli und Schinken darüber verteilen
- alles mit Soße begießen
- Käse darüber streuen
- 30min bei 175°C (Umluft) backen

## Rezept-Foto



angelegt am: 13.06.2003

Rezept-Nr: 6

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