

Rosenkohl Auflauf mit Tortellini



Zutaten (4 Portionen)

- 500 g Rosenkohl (frisch oder TK)
- 400 g Tortellini (z. B. mit Käsefüllung, aus dem Kühlregal)
- 200 g Kochschinken, gewürfelt oder in Streifen
- 1 kleine Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 150 g geriebener Käse (z. B. Gouda, Emmentaler oder Bergkäse)
- 1 EL Butter oder Öl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

- Rosenkohl putzen, halbieren und in Salzwasser ca. 8–10 Minuten bissfest vorgaren, anschließend abgießen
- Tortellini nach Packungsangabe kochen, dabei 2–3 Minuten früher abgießen, damit sie im Ofen nicht zu weich werden
- Zwiebel fein würfeln und in Butter oder Öl glasig dünsten
- Schinken zugeben und kurz mit anbraten
- Sahne und Milch einrühren
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, optional Senf oder Knoblauch ergänzen
- Sauce kurz aufkochen lassen
- Rosenkohl, Tortellini und Schinken-Zwiebel-Mischung in eine Auflaufform geben
- Sauce darüber gießen und alles vorsichtig vermengen
- Käse gleichmäßig darüberstreuen
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun ist

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE