

CREMIGER TORTELLINI- BROKKOLI-AUFLAUF

SCHNELLER OFENAUFLOUF MIT SCHINKEN

RUNDE
OFENHEXE

35-40 MIN.



ZUTATEN

800 g Tortellini aus dem
Kühlregal
400 g Brokkoli
150 g Kochschinken
1 kleine Zwiebel
200 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe
150 g Frischkäse
1 TL Senf
1 TL italienische Kräuter
Salz & Pfeffer
etwas Muskat
150 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

1. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Sehr große Röschen halbieren.
2. Kochschinken klein schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Tortellini, Brokkoli, Schinken und Zwiebel in der runden Ofenhexe verteilen.
4. Sahne, Gemüsebrühe, Frischkäse und Senf miteinander verrühren.
5. Die Soße mit italienischen Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Die Soße über die Zutaten gießen und alles vorsichtig vermengen.
7. Den geriebenen Käse darüberstreuen.
8. Die runde Ofenhexe auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 35-40 Minuten backen.
9. Sollte der Käse zu dunkel werden, die Form gegen Ende locker abdecken.
10. Den Auflauf vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.