

Tortellini Brokkoli Auflauf



Zutaten:

1 Pack. Tortellini (aus dem Kühlregal)
1 Brokkoli
1 Pack. Speck oder Schinken
1 Zwiebel
½ Pack. geriebener Käse
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand

Salz, Pfeffer, Brühe, Muskatnuss

Die Zubereitung:

Ofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Topf mit Wasser aufstellen und Wasser zum Kochen bringen. (ausreichend salzen)

Die kleine Zwiebel schälen und fein würfeln.

Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden. 2-3 EL Öl in einer Pfanne erwärmen, die Zwiebel dazu geben und glasig dünsten. Dazu dann den Speck oder Schinken geben und kurz mit anbraten, dann vom Herd nehmen.

In eine gefettete Auflaufform die Tortellini geben.

Den Brokkoli in das kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten dünsten.

Sahne und Schmand in ein hohes Gefäß geben, mit den Gewürzen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun den Brokkoli durch ein Sieb abgießen und zusammen mit Speck oder Schinken zu den Tortellini geben.

Anschließend die Soße darüber geben, mit Käse bestreuen und im Ofen 20 bis 25 Minuten überbacken.

Guten Appetit! ☺

www.graumitweissensternchen.de