

Tortellini-Auflauf



Das brauchst du (für 4 Portionen):

- 1 Esslöffel Butter für die Bechamel-Soße
- 1 Esslöffel Mehl
- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Geriebenen Parmesankäse
- Eine Handvoll Tiefkühlgemüse
- 500 g frische Tortellini nach Wahl (aus dem Kühlregal)
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Mische die Milch und die Sahne in einem Schüsselchen.

3.) Mache nun eine Bechamél-Soße: Dazu musst du die Butter in einem Topf schmelzen.



4.) Gib nun das Mehl hinzu und rühre, rühre, rühre (sonst brennt dir alles an!)



5.) Gib nun nach und nach die Milch-Sahne hinzu. Immer rühren! Nur so viel Flüssigkeit verwenden, dass eine zähflüssige Textur entsteht!

6.) Gib die Gemüsebrühe dazu, rühre um und stelle die Bechamél-Soße beiseite.



7.) Bepinsele eine feuerfeste Form mit Butter.



8.) Gib die Tortellini und das Gemüse hinein.



9.) Gib nun die Bechamél-Soße oben auf das Ganze, wie auf dem Bild oben.

10.) Reibe den Parmesankäse über das Ganze, wie auf dem Bild oben.

11.) Backe den Auflauf für 15 bis 20 Minuten im Ofen.