

Tortellini-Gratin

Ein Tortellini-Gratin ist immer ein Hochgenuss und vor allem schnell in der Zubereitung. Lieblingsessen für kleine und grosse Kinder.

Zutaten

400 g Broccoli
400 g Tortellini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
2 dl Rahm
2 dl Bouillon
1 TL Maizena
2 Eigelb
100 g Parmesan
Salz, Pfeffer
100 g Schinkenstreifen

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 20 Minuten backen

- 1** Broccoli in kleine Röschen teilen. Stiele in Scheiben schneiden. Broccoli zusammen mit den Tortellini in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. In ein Sieb abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 2** Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der zerlassenen Butter andünsten. Rahm und Bouillon dazugliessen. Maizena mit wenig Wasser anrühren, zur Rahmmischung geben und einige Minuten köcheln. Sauce vom Feuer nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Eigelbe und die Hälfte des Parmesans unterrühren.
- 3** Broccoli, Tortellini und Schinkenstreifen vermischen und in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Die Sauce darübergiessen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und in den auf 180°C vorgeheizten Backofen geben. Gratin ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Broccoli lässt sich prima durch Erbsen ersetzen.

