

# Kochen mit Klaus

## Gorgonzola-Tortellini-Gratin

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Tortellini mit Fleisch, 1 Zwiebel, 250 g Champignons, Pfeffer,
- Salz, 200 g Gorgonzola, Butter, 3 Knobizehen, 3-4 EL helle Sauce,
- 150 g Kochschinken, 500 ml Milch, 1 kl. Dose Erbsen, TK-Petersilie,
- 100 ml Weißwein, 2 TL Gemüsebrühe, 200 g geriebener Mozzarella

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen, vierteln oder halbieren. Kochschinken in Streifen, Möhre in kleine Würfel schneiden.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Pilze zugeben u. mitbraten. Gorgonzola zerbröseln u. mit Milch zugeben. Käse bei niedriger Temperatur schmelzen lassen, mit Wein verlängern. Mit heller Sauce zu einer sämigen Sauce binden, Erbsen abgießen, mit Brühe u. Schinken unterheben. Salzen u. pfeffern. Petersilie unterheben.



3. Tortellini u. Möhren 8 Min. in kochendem Salzwasser zubereiten u. unter die Sauce heben. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen u. bei 180°C ca. 30 Min. gratinieren.



### Tipp des Chaoten:

*Es wurde auch noch klein gehackter Basilikum für die Sauce verwendet.*



Erstellt von Klaus am 26.09.2014