

Kochen mit Klaus

Paprika-Peperoni-Tortellonigratin (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Rindfleisch (Kühlregal), 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer,
- 2 Knobizehen, 5 Lauchzwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 1 EL Butter,
- 250 ml Cremefine, 200 g Brunch Paprika-Peperoni Brotaufstrich,
- 150 ml Weißwein, 2-3 EL helle Sauce, Paprikapulver, Chiliflocken,
- TK- Basilikum, Milch, 250 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Paprika grob würfeln. Käse in Scheiben schneiden u. salzen.



2. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Paprika u. Lauchzwiebeln 5 Min. mitdünsten. Mit Wein u. Cremefine ablöschen, Brunch u. Knobi unterrühren. Tortelloni zugeben u. abgedeckt für 6-7 Min. kochen. Mit heller Sauce zu einer sämigen Sauce binden, Basilikum unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Chili abschmecken. Evtl. noch mit Milch verlängern.



3. Alles in eine Auflaufform füllen, mit dem Käse belegen u. bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikumblättern garniert anrichten.

