

Kochen mit Klaus

Paprika-Tortelloni-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Fleisch (Kühlregal), 3 Lauchzwiebeln, Milch,
- Salz, Pfeffer, 2 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, 250 ml Cremefine,
- 1 P. Fix f. Paprika-Sahne Hähnchen, 150 ml Weißwein, helle Sauce,
- 2 TL geräuch. Paprikapulver, Basilikum, 150 g gerieb. Mozzarella, Öl

Zubereitung:

1. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe, Paprika in halbe Streifen schneiden.



2. Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Paprika u. Knobi 5 Min. mitdünsten. Mit Wein u. Cremefine ablöschen, Fix unterrühren. Tortelloni zugeben u. abgedeckt für 5 Min. kochen. Mit 2-3 TL heller Sauce zu einer sämigen Sauce binden, Basilikum unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Mit Milch verlängern.



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



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

