

Kochen mit Klaus

Tortellini-Gratin Quattro Formaggi

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g getr. Tortellini (Fleisch), 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 250 g Kirschtomaten, 200 g Kochschinken, Butter, 250 ml Cremefine,
- 200 ml Weißwein, 600 ml Milch, 2 EL helle Sauce, 100 g TK-Erbsen,
- 2 P. Fix f. Quattro Formaggi, TK- Basilikum, 200 g gerieb. Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse schälen oder waschen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Tomaten halbieren u. Schinken in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten. Fix in 150 ml Wasser, Milch u. Cremefine verrühren, zugeben u. aufkochen. Tortelloni zugeben u. abgedeckt für 10 Min. kochen. Helle Sauce einrühren u. mit Wein verlängern. Erbsen, Schinken u. Tomaten u. unterheben. Mit Salz u. Pfeffer, abschmecken. Basilikum einrühren.



3. In eine Auflaufform füllen, mit Mozzarella bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikumblättern garnieren.

