

Kochen mit Klaus

Tortelloni-Gratin mit Pilzrahm

Zutaten: (Für 4-6 Personen)

- 800 g Tortelloni mit Fleischfüllung, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Pfeffer
- Salz, 800 g Champignons, Butter, 60 g Schinkenwürfel, 1 EL Senf,
- 1 Pck. Fix für Champignonrahm, je 250 ml Cremefine & Brühe,
- 1 Pck. Fix für Jägersauce, 100 ml Weißwein, Schnittlauch, Petersilie,
- 200 g gerieb. Gratin-Käse

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Champignons je nach Größe in Spalten oder Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten, Pilze abgedeckt mitdünsten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Senf u. Kräutern würzen. Tortelloni unterheben u. ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Wein verlängern.



3. Alles in eine Auflaufform geben, Käse darüber verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit frischer Petersilie garniert servieren.

