

# Kochen mit Klaus

## Tortelloni-Gratin mit Schinken

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 1 P. Tortelloni Tomate-Mozzarella, 2 P. Spinat-Ricotta, weiß. Pfeffer,
- Salz, 250 g Champignons, 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 3 Möhren,
- Butter, 4 EL Mehl, 1 l Milch, Rinderbrühe, 200 ml Weißwein,
- 4 EL helle Sauce, 150 g TK-Erbsen, 3 EL TK-8 Kräuter,
- 200 g gek. Schinken, 100 g ger. Parmesan, 200 g ger. Mozzarella

### Zubereitung:

1. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Zwiebeln u. Knobis fein würfeln. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Tortelloni in heißer Brühe 3 Min. garen, abgießen u. Brühe auffangen. Schinken würfeln.



2. Zwiebeln, Knobis u. Möhren in heißer Butter dünsten. Mehl zugeben u. anschwitzen. Unter Rühren mit Milch, Wein u. ca. 400 ml Brühe ablöschen, Pilze u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. ca. 10 Min. köcheln lassen. Salzen u. pfeffern, Erbsen, Kräuter u. 1/2 des Parmesans unterheben. Boden einer großen Auflaufform mit der Sauce bedecken. Tortelloni unter die Sauce heben u. in die Form füllen.



3. Restl. Parmesan über den Auflauf streuen, Schinken u. Mozzarella darüber verteilen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu einen trockenen Weißwein genießen.*

