

# Kochen mit Klaus

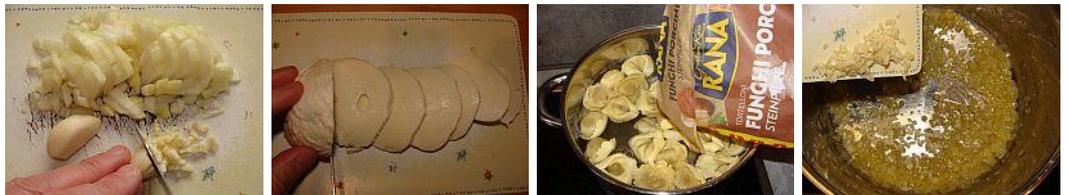
## Tortelloni-Gratin Funghi Porcini

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g Tortelloni mit Steinpilzfüllung (Kühltheke), Butter, 1 Zwiebel,
- 2 Knobzehen, Salz, Pfeffer, 250 ml Kochcreme, 1 Pck. Rahmsauce,
- 1 Pck. Fix für Rahmgeschnetzeltes, je 100 ml Weißwein & Brühe,
- 100 g gerieb. Gouda, 125 g Mozzarella, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knob klein würfeln. Mozzarella abgießen u. in Scheiben schneiden. Tortelloni nach Angabe zubereiten u. abgießen.



2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln u. Knob darin glasig dünsten. Mit Kochcreme u. Brühe ablöschen, Rahmsaucen einrühren, aufkochen u. einige Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter u. Tortelloni unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform geben, die Ränder mit Gouda bestreuen, die Mitte mit Mozzarella belegen u. bei 175°C ca. 30 Min. gratinieren. Mit frischer Petersilie garnieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat servieren.*

