

Champignon-Tortellini-Gratin

2 Pack Tortellini (Kühlregal)
á 500 g
3 Zwiebeln
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
400 g Champignons
25 g Butter
150 g Wasser
400 g Milch
200 g Schmelzkäse
25 g Speisestärke
1 geh. TL Gemüsebrühe
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
2 Prisen Muskat
 $\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen
200 g Käse



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Tortellini in der Ofenhexe verteilen.

Zwiebeln würfeln und Petersilie ohne Stiele hacken.
(im TM: **10 sek./Stufe 5**, danach herunterschieben)

Champignons in Scheiben schneiden oder vierteln und mit Zwiebeln und Petersilie in
Butter andünsten.
(im TM: **5 min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten (außer Käse) zugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
(im TM: **7 min./90 Grad/Linkslauf/Stufe 2**)

Soße über die Tortellini verstreichen.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und über die Soße verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **25-30 min.** überbacken.