

Tortellini-Mozzarella-Gratin

1 kg Tortellini, frisch
(aus dem Kühlregal)
80 g TK-Erbсен
200 g gekochten Schinken
3 Kugeln Mozzarella

Soße:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 g Öl
480 g Milch
300 g Kräuter-Frischkäse
Salz & Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
1-2 TL Kräuter der Provence
20 g Speisestärke



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

Tortellini in die Ofenhexe geben, gefrorene Erbsen darüber verteilen.

Gekochten Schinken würfeln und zu den Tortellini geben.

Für die Soße Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben)

In etwas Öl andünsten.
(im TM: **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Milch, Kräuter-Frischkäse, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Kräuter und Speisestärke zugeben,
unter Rühren aufkochen lassen.
(im TM: **8 min./90 Grad/Stufe 3**)

Soße in die Ofenhexe gießen und alles etwas vermischen.

Mozzarella mit einem Küchentuch trocknen und in Scheiben schneiden, nebeneinander über den
Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene
ca. 25 min. goldbraun überbacken.