

Rezept

Buntes Tortellinigratin

Ein Rezept von Buntes Tortellinigratin, am 23.04.2024

Zutaten

2 EL Butter	1 1/2 EL Mehl
300 ml Gemüsebrühe	1 grüne Paprikaschote
1 Dose Maiskörner (ca. 330 g Abtropfgewicht)	400 g frische Tortellini mit Ricottafüllung (Kühlregal)
100 g Crème fraîche	2 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer
75 g geriebener Mozzarella	breite ofenfest Form oder Gratinform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und goldgelb anschwitzen. Unter Rühren nach und nach die Brühe angießen und alles zu einer cremigen Sauce kochen. 5 Min. bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Paprikaschote waschen, putzen und in Streifen oder Würfel schneiden. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Das Gemüse mit den Tortellini in der Form mischen.
3. Crème fraîche und das Tomatenmark unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Gemüse und Tortellini verteilen.
4. Den Mozzarella darüberstreuen, alles im vorgeheizten Ofen (unten) ca. 25 Min. backen.