

Rezept

Gebackene Tortellini mit Pastinake

Ein Rezept von Gebackene Tortellini mit Pastinake, am 26.04.2024

Zutaten

170 g Pastinaken	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	130 g Sahne
130 ml Milch	Salz
Pfeffer	200 g Brokkoli
350 g Tortellini (aus dem Kühlregal; vegetarisch gefüllt, z. B. Käse- oder Gemüsefüllung)	60 g Emmentaler (mit mikrobiellem Lab)
2 EL Semmelbrösel	3 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 26 g F, 32 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pastinaken putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Pastinaken, Schalotte und Knoblauch mit Sahne, Milch und ca. 100 ml Wasser mit einem Pürierstab oder im Standmixer sehr fein pürieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Brokkoli putzen, waschen und in sehr kleine Röschen schneiden. Die Stiele schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Tortellini mit dem Brokkoli in einer Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mischen und gleichmäßig in der Form verteilen, dabei alles vorsichtig flach andrücken. Pastinakenmischung nochmals durchrühren und gleichmäßig auf die Zutaten in der Form verteilen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen.
3. Inzwischen den Käse reiben. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Käse mit der Petersilie und den Semmelbröseln vermischen. Nach den 15 Min. Backzeit die Käsemischung in der Form verteilen und alles in 10-15 Min. goldbraun fertig backen. Gebackene Tortellini aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren ca. 5 Min. ruhen lassen.