

## Rezept

# Gratinierte Tortelloni

Ein Rezept von Gratinierte Tortelloni, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>10 g</b>	getrocknete Steinpilze	<b>3/8 l</b>	heißer Gemüsebrühe (Instant)
<b>500 g</b>	Tortelloni (aus dem Kühlregal)		Salz
<b>1 TL</b>	Speisestärke	<b>250 g</b>	Sahne
<b>4-5 EL</b>	Schnittlauchröllchen		schwarzer Pfeffer
<b>100 g</b>	Bergkäse		

## Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Pilze mit heißer Brühe übergießen. Tortelloni nach Packungsanweisung in Salzwasser garen und abgießen. Stärke und 1 EL Wasser glatt rühren. Pilze mit Brühe und Sahne aufkochen, dabei Stärke einrühren. Schnittlauch zufügen, würzen.
2. Tortelloni in eine flache Auflaufform füllen, Sauce darüber gießen. Käse reiben, darauf streuen. Im heißen Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.