

Rezept

Gratinierte Tortelloni

Ein Rezept von Gratinierte Tortelloni, am 29.04.2024

Zutaten

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