

Rezept

Tortellini-Gratin mit Gemüse

Ein Rezept von Tortellini-Gratin mit Gemüse, am 26.04.2024

Zutaten

2 dünne Lauch
Stangen

2 EL Olivenöl + Öl für die Form

250 ml Gemüsebrühe

100 g TK-Erbsen

Pfeffer

8 Kirschtomaten

1 zarter Kohlrabi

1 Zwiebel

1 EL Mehl

100 g Sahne

Salz

400 g Tortellini mit Käsefüllung (Fertigprodukt;
Kühlregal)

100 g Bärlauckäse

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. + 20 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kohlrabi putzen, schälen und in Stücke, dann in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwiebelwürfel im Öl glasig dünsten. Lauch und Kohlrabi dazugeben und 2-3 Min. mitdünsten. Das Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Brühe und Sahne angießen und aufkochen. Gemüse bei mittlerer Hitze offen 5 Min. garen. Die Erbsen dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen die Tortellini nach Packungsangabe in Salzwasser kochen, abgießen, abtropfen lassen und unter das Gemüse mischen. Eine Gratinform einfetten, die Gemüse-Tortellini-Mischung hineingeben. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und darauflegen. Den Käse grob raspeln und aufstreuen. Gratin im Ofen (Mitte) 20-25 Min. überbacken.