

Rezept

Tortelloni-Auflauf mit Pute und Champignons

Ein Rezept von Tortelloni-Auflauf mit Pute und Champignons, am 25.04.2024

Zutaten

75 g geräucherter durchwachsener Speck	500 g Putenbrustfilet
400 g Champignons	1 rote Paprika
1 Bund Schnittlauch	3 EL Olivenöl
6 Eier	250 ml Milch
Salz	Pfeffer
150 g mittelalter Gouda (am Stück)	150 g TK-Erbsen
1 Packung frische Tortellini (500 g; z. B. mit Käse; Kühlregal)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal, 40 g F, 77 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Backofen mitsamt tiefem Backblech (Mitte) auf 220° vorheizen. Speck würfeln. Putenbrust trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Paprika waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
2. Öl auf dem Blech erhitzen. Speck, Putenbrust und Champignons darauf ca. 5 Min. braten. Eier und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Schnittlauch unterrühren. Gouda grob raspeln.
3. Gefrorene Erbsen, Paprika und Tortellini auf das Blech geben und alles mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 5 Min. backen. Die Eiermilch gleichmäßig über die Mischung gießen und den Käse darüberstreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Den Grill dazuschalten und den Auflauf ca. 3 Min. übergrillen.