

Tortellini-Auflauf

[Aufläufe und Suppen](#)



- 2 Pack Tortellini je 300g (ich hatte Spinat -Ricotta)
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 200 g Kochschinken
- 1 Zwiebel

Soße:

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Butter
- 200 g Sahne
- 130 g Sahne
- 130 g Milch
- 200 g Creme fraiche
- 15 g Speisestärke
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL [Pfeffer Salz Mix](#) von Edelschmaus
- 1 Prise Muskat
- 1 TL [Käuterfreude](#) von Edelschmaus
- 2 TL [Gartenglück](#) von Edelschmaus

Zum Überbacken

- 200 g Käse

Zwiebeln und Knoblauchzehe in den Mixtopf des Thermomix geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 2,5 Min./Varoma Stufe 1 andünsten.

Alle übrigen Zutaten für die Soße zugeben und 6 Min./90°C/Stufe 3 aufkochen.

Tortellini in der [Stonware Rund](#) verteilen.

Den Kochschinken, die Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden und über die Tortellini verteilen.

Die Soße gleichmäßig über die Tortellini gießen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt

Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de

Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef

Shop PamperedChef: <https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/tabs/home>

Shop Edelschmaus: <https://dradtke.edelschmaus.com/>

Den Käse mit der [Microplane grobe Reibe](#) reiben und über die Soße streuen.

Die Stonware im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 30 bis 35 Minuten backen.