

Rezept des Monats September



Überbackene Tortellini

Zutaten:

500 g Tortellini, 1 große Zwiebel, 300g Kochschinken, 250g frische Champions, 500ml süße Sahne, 250ml saure Sahne, 250ml Chilli Sauce, Salz, Pfeffer, Tomatenmark, 400g Dersauer Sterntaler

Zubereitung:

Die Tortellini garen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben. Zwiebel würfeln, Champions putzen und in Scheiben schneiden. Kochschinken würfeln und mit den vorbereiteten Zutaten über die Tortellini geben. Süße und saure Sahne mit der Chillisauce, Salz+Pfeffer verrühren und dem Tomatenmark abschmecken. Danach über den Auflauf gießen. Bei ca. 200 C (Umluft) etwa 30 Minuten backen. Nach 30 Min. den Sterntaler Käse gerieben darüber streuen und weitere 10 - 15 Min. backen. Bis der Käse gold-gelb ist.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!!!

Rezept: René David
vom Team Meierhof