

Tortellini-Brokkoli-Auflauf

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g Hokkaido-Kürbis
Butter zum Andünsten
200 g Sahne
100 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
150 g Gouda
500 g Brokkolie
500 g Tortellini (mit Käse-oder Spinatfüllung)
150 g Kirschtomaten
3 Zweige Thymian

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit dem Allzweckmesser auf der Schneidematte in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis waschen, entfernen und klein schneiden.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Mit der Sahne und der Fleischbrühe begießen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und mit dem Stabmixer pürieren, beiseitestellen. Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Gouda mit der Microplane grob reiben. Den Brokkolie waschen, putzen, in kleine Röschen teilen und im Ofenmeister verteilen. Die Tortellini darüber verteilen. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Tomaten und Thymian auf die Tortellini geben.

Die Kürbissauce darübergießen und alles mit dem Käse bestreuen. Den Deckel auflegen, den Ofenmeister in den Ofen stellen (unterste Schiene) und den Auflauf etwa 35-40 Minuten backen.

Guten Appetit