

Tortellini– Brokkoli Auflauf mit Schinken

In der mittleren Ofenhexe von Pampered



Backofen auf 200° vorheizen

Den Brokkoli putzen und im kochenden Wasser ca. 3 Minuten blanchieren.

Schinken und Zwiebel mit dem Profimesser in kleine Stücke schneiden.

Die Knoblauchzehe schälen und im Knoblauchscheider in feine Scheiben schneiden.

Crème Fraîche, Eier und Sahne in der kleinen Nixe mit Hilfe des Schneebesens verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tortellini, Brokkoli, Zwiebel, Knoblauch und Schinken untermischen.

Die gesamte Masse in die große Ofenhexe geben.

Käse mit der groben Microplane® Reibe über den Auflauf hobeln.

Bei Ober– Unterhitze 200°, 25–30 Minuten backen.

Zutaten:

400 g Tortellini aus dem Kühlregal

500 g Brokkoli

100–150 g gekochter Schinken

1 rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

200 g Crème Fraîche

3 Eier

150 g Schlagsahne

Salz

Pfeffer

100 g Bergkäse

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

