

Bunter Tortelliniauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Tortellini, 1 mittelgroße rote Paprika, 1 mittelgroße grüne Paprika, 1 Stange Lauch, 1 Dose Mais, 3 mittelgroße Möhren, 40 gr Sahne, 125 gr Schmand, 150 ml Milch, 2 Eier, 1 Prise Chinagewürz, 1 Prise Curry, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 50 gr geriebener Gouda.

Die Vorbereitungen:

Gemüse putzen
Tortellini und Möhrenstücke kochen
Paprika und Lauch in feine Scheiben schneiden

Die Zubereitung:

Tortellini und Gemüse in eine flache Auflaufform füllen;
Sahne mit Schmand, Milch und Eiern verrühren;
mit Chinagewürz, Curry, Salz und Pfeffer nach Belieben würzen - in die Form geben;
den Käse darüberstreuen und bei 180-200°C 40 min. in den Backofen schieben