

Tortelloni - Auflauf mit Champignons (vegetarisch)

Zutaten für 8 Personen:

30g getrocknete Steinpilze
800g Brokkoli
400g Champignons, geschnitten
500ml Gemüsebrühe
500ml Milch
1600g Tortelloni mit Ricotta/Spinat Füllung
150g geriebener Gouda
2 Bund Petersilie
4 EL Butter
4 EL Mehl
Pfeffer, Salz,
Fett für die Form

Zubereitung:

Steinpilze einweichen
Brokkoli putzen und Röschen vom Strunk schneiden
Brokkoli in Salzwasser ca. 4 Min. kochen und abgießen
4 EL Butter schmelzen, 4 EL Mehl einrühren, kurz anschwitzen
500ml Brühe und 500ml Milch zugießen
3-5 Min. kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen
Steinpilze abgießen, klein hacken und in die Soße geben
Herd auf 175°C vorheizen
Tortelloni, Brokkoli, Champignons und Soße in einer gefetteten Auflaufform verteilen
150g Gouda darüber streuen
Im heißen Backofen ca. 30 Min. überbacken
Herausnehmen und servieren