

März 2021

Das Frühjahr naht und jeder möchte die Natur genießen und nicht lange in der Küche stehen. Für diesen Auflauf ist der Einkauf schnell erledigt. Die Zubereitung ist einfach und nach kürzester Zeit steht ein leckeres Essen auf dem Tisch. Für Vegetarier kann der Aufschnitt weggelassen werden. Dazu passt sehr gut ein gemischter Salat. Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“...



Tortelloni vom Blech

(für 4 Personen)

- | | | |
|--|---|---|
| 500 g Zucchini | → | putzen, waschen, längs halbieren und in dickere Scheiben schneiden. |
| 150 g Putenbrustaufschnitt | → | in Streifen schneiden. |
| 300 ml Sahne
100 ml Milch
150 g Kräuterfrischkäse
100 g geriebenen Emmentaler | → | in einer Schüssel verrühren. Mit |
| Salz
Pfeffer | → | abschmecken. Zucchini, Schinken und |
| 750 g frische Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung aus dem Kühlregal | → | dazugeben und vermengen. Eine Fettpfanne mit |
| 1 Essl. Öl | → | fetten. Die Masse hineingeben und verteilen. Abbacken. |

Temperatur: 200 ° C

**Backzeit: insgesamt ca. 30 Min.
(nach der halben Garzeit einmal durchrühren).**

Beilage: gemischter Salat