

Cremiger Tortelliniauflauf mit Hähnchen und Gemüse

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Tortellini
1 Esslöffel Butter
80 g Mehl
400 ml Hühnerbrühe
240 ml Milch
1 Teelöffel Salz
1 Bund Thymian
300 g Hähnchenbrustfilet
200 g gemischtes TK-Gemüse
150 g geriebener Mozzarella
20 g geriebener Parmesan
3 Esslöffel Olivenöl

Besonderes Zubehör

Auflaufform (30 x 20 cm)

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Hähnchenbrust in Würfel schneiden. Öl erhitzen und Hähnchen bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten anbraten.

- 3 -

Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung zubereiten, abschütten.

- 4 -

Butter in einer Pfanne schmelzen. Mehl dazugeben und ca. 1 Minute gut verrühren. Hühnerbrühe, Milch, Thymian und Salz dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

- 5 -

Pfanne vom Herd nehmen. Hähnchen, Tortellini und Gemüse dazugeben und in die Auflaufform geben. Mit Mozzarella und Parmesan bestreuen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

Ofen auf für dieses wunderbare Gericht! Ok, es sieht erstmal nach einem gaaanz normalen Auflauf aus. Aber no no - lass dich da von deinem ersten Eindruck nicht täuschen und schau mal unter die Käseschicht. Denn da verstecken sich Tortellini, gemischtes Gemüse und Hähnchen in einer cremigen Sauce und bringen unendlich guten Geschmack... Oh si, si!