

Tortellini-Brokkoli Auflauf

Zutaten für 5 Portionen:

- 800 g Tortellini (z.B. mit Käsefüllung)
- 1 kg Brokkoli (gefroren)
- 2 TL [Gemüsebrühpulver](#) (oder unsere [Gemüsepaste](#))
- 200 g geriebener Käse (Gouda)
- 200 ml Sahne



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

So bereitest du den Tortellini-Brokkoli-Auflauf zu:

1. Koche den Brokkoli nur kurz in reichlich Salzwasser bissfest.
2. Gare auch die Tortellini nach Packungsanleitung.
3. Gieße den Brokkoli dann ab und gib ihn in eine große Auflaufform. Ich schneide ihn dann immer etwas klein, da meine Kinder dann mehr davon essen als wenn ein großes Brokkoliröschen vor ihnen auf dem Teller liegt.
4. Gieße die Tortellini ab und mische sie unter den Brokkoli.
5. Nun verrührst du die Sahne mit der Gemüsepaste oder würzt sie mit etwas Brühpulver. Gieße sie über die Tortellini-Brokkoli-Mischung und verrühre alles nochmal sanft.
6. Zum Schluss bestreust du deinen Auflauf nun noch mit dem geriebenen Käse, bevor es für ihn etwa 15 Minuten lang in den auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geht.

Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

