

Tortelloniauflauf für Kinder

Ein Nudelaufbau, den man prima vorbereiten kann.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (22 x 16 cm):
Fett

Zutaten:

345 g Mais (Abtropfgew.)
150 g Mini-Mozzarella-Kugeln
100 g Cocktailtomaten
100 g gekochter Schinken
250 g frische Tortelloni

Guss:

1 Knoblauchzehe
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 Eier (Größe M)
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
etwa ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die Auflaufform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zubereiten:

Lass den Mais auf einem Sieb abtropfen. Lass die Mozzarella-Kugeln auf einem Sieb abtropfen und halbiere sie. Wasche die Cocktailtomaten und halbiere sie. Schneide den Schinken in ca. 1 cm kleine Würfel. Vermische Tortelloni mit Cocktailtomaten, Kochschinken, Mais und Mini-Mozzarella in der Auflaufform.



3 Guss:

Ziehe die Knoblauchzehe ab und hacke sie fein. Gib Crème fraîche, Eier, Gustin, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einen Rührbecher und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe). Verteile die Eier-Creme in der Auflaufform. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu einen frischen Salat servieren.

