



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Tortellini Auflauf mit Rama Cremefine 7% als Ersatz für Schlagsahne

500g Tortellini
200g Kochschinken
170g Pilze Dose/frische Champignons
200g Käse (Emmentaler, Gouda , Edamer usw.)
300g Schmelzkäse (Gekauft oder selbstgemacht)
2 Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
400g Rama Cremefine 7%
2 Becher Schmand
2-3 TL Paprika
1 TL Brühe
Salz und Pfeffer



Auflauf mit Rama Cremefine 7% Video bei YouTube



mychannel2016HD Website

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken. Den Käse reiben. Cremefine und Schmand in einen Topf geben vermischen und vorsichtig aufkochen. Den Schmelzkäse zufügen gut vermischen bis der Schmelzkäse sich in Sahne-Schmand Mischung aufgelöst hat. Dann die Gewürze (Paprika, Brühe, Salz und Pfeffer) zufügen. Dann kommen die Zwiebeln, Knoblauchzehen und der Kochschinken dazu, alles gut vermischen. Dann kommen die Pilze dazu, ebenfalls gut vermischen und da ganze noch 5 min leicht köcheln lassen. Nach 5 min nimmt man den Topf vom Herd und gibt die gekochten Tortellini dazu und vermischt alles vorsichtig. Die Tortellini Mischung gibt man jetzt in eine Auflaufform, und verteilt den Käse darüber. Der Tortellini Auflauf kommt jetzt bei 200 Grad für 15-20 min in den vorgeheizten Backofen Ober/Unterhitze. Wer mag gibt vor dem servieren noch Kräuter auf den Tortellini Auflauf.



Schmelzkäse einfach selber machen Video bei YouTube