



Tortellini - Auflauf mit grünem Spargel und gebratenen Garnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, raffiniert und ausgefallen, aber überraschend einfach

Zutaten

- 250 g gute Tortellini mit Käsefüllung aus dem Supermarkt
- 400 g küchenfertige Garnelen ohne Schale und Darm
- 500 g grüner Spargel
- 250 g Doppelrahm - Frischkäse
- 4 Eigelbe
- 1 Eiweiß
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle oder etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Tortellini in Salzwasser "bissfest" kochen und auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt3

Den Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, denn dort ist er oft holzig. Die Spitzen ca. 3 - 4 cm lang abschneiden und den Rest in dünne Scheiben schneiden.

Schritt4

Kurz 2 min. mit den Spitzen in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker blanchieren, abgießen,

abtropfen lassen.

Schritt5

1 Eiweiß verquirlen und mit dem Frischkäse, dem Zitronenabrieb und den Eigelben glatt rühren.

Schritt6

Herzhaft würzen und die Spargelscheiben vorsichtig unter heben.

Schritt7

Die Garnelen waschen und trocken tupfen, ev. die obere Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

Schritt8

Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit Pfeffer oder gemahlenem Chili würzen.

Schritt9

In eine Stielpfanne mit heißem Olivenöl geben und kurz 1 min. von beiden Seiten anbraten, so dass die rosa Farbe hervor kommt.

Schritt10

Die Pfanne zurückziehen, etwas in der Restwärme ausruhen lassen.

Schritt11

Die Tortellini in eine gebutterte Auflaufform geben und darüber die Spargelspitzen und die Garnelen verteilen.

Schritt12

Die Ei - Frischkäse - Spargelmasse darüber glatt streichen und für 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt13

Rustikal und heiß in der Auflaufform zu Tisch geben.

Schritt14

.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** auflauf, grüner spargel, raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tortellini-auflauf-mit-gruenem-spargel-und-gebratenen-garnelen/>