

# Tortellini in Kräuterrahm

Nudel-Gerichte » Tortellini

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 150g Kochschinken
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1 EL Öl
- » 200ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200g Schlagsahne
- » 50g Gouda
- » 50g Schmelzkäse
- » 1 TL Oregano
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 1 TL Soßenbinder
- » 500g Tortellini
- » 20g Butter/Margarine
- » 1/2 Bd. Schnittlauch

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in schräge Scheiben schneiden. Schinken in schmale Streifen schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Schinken darin ca. 3min anbraten. Lauchzwiebeln zufügen und ca. 1min mitbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Gouda fein reiben, mit Schmelzkäse und Oregano in die Soße geben. Unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Soßenbinder einrühren und kurz köcheln lassen.

3. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung erwärmen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Tortellini darin schwenken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Tortellini mit Soße auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Nährwerte: 660kcal/E27g/F40g/KH48g pro Portion

angelegt am: 28.03.2005

Rezept-Nr: 1722

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke