Tortelloni mit Schinken-Sahne-Sauce

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Parmesan	40 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Öl	1 EL
Speckstreifen	150 g
Schlagsahne	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch	800 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, feine Reibe

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Speck darin ca. 4–5 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf mittlerer Stufe ca. 3–4 Min. einköcheln lassen.

3. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Tortelloni in das siedende Salzwasser geben und ca. 3 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend in ein Sieb abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.

4. Tortellini, die Hälfte des Parmesans und Schnittlauchs zur Schinken-Sahne-Sauce geben, vermengen und nach Belieben Kochwasser zugeben. Tortelloni auf Tellern verteilen und mit übrigem Parmesan und Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	849 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	48 g