Tortellini alla Panna



Ich muss zugeben: die Tortellini alla panna sind nicht gerade ein Figurschmeichler. Aber ab und zu darf es auch mal ein wenig gehaltvoller sein oder was meinst du? Dieses italienische Rezept kommt wieder mit wenig Zutaten aus und ist im Handumdrehen fertig. Darum ist es ein wunderbares Unter-der-Woche-Gericht, wenn die Kids nach der Schule mal wieder fast vom Fleisch fallen. Bei den Tortellini greife ich auf Frische aus dem Kühlregal zurück. Die Füllung kannst du ganz nach deinem Geschmack aussuchen. Ich nehme entweder Spinat-Ricotta-Füllung oder Schinken.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Tortellini

1 Zwiebel

30 g Butter

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Stück Parmesan

Optional: Kochschinken in Streifen

Koche die Tortellini nach Packungsanleitung. Hebe beim Abschütten des Kochwassers eine Suppenkelle davon auf.

Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und dünste sie in einer Pfanne mit der Butter an. (Solltest du das Rezept mit Schinken kochen, dann gebe auch den Schinken mit in die Pfanne und brate ihn mit an.)

Wenn die Zwiebeln glasig sind, löschst du sie mit der Sahne ab und würzt die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss.

Gib die Tortellini zur Soße und vermische alles vorsichtig, damit sie nicht aufgehen.

Ist die Soße zu trocken, gib etwas von dem aufgefangenen Kochwasser dazu.

Reibe den Parmesan über die Tortellini und serviere sie.