

Name:

Datum:

Klasse:

Tortellini mit Schinkensahnesoße

Zutaten:

- 1 Pck. Tortellini mit Füllung
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe(n),
fein gehackt oder durchgepresst
- 1 Zwiebel(n), fein gewürfelt
- 200 g Kochschinken, gewürfelt
- 2 B. Sahne (500 g)
- 50 g Parmesan
Majoran, frisch oder getrocknet
Basilikum, frisch oder getrocknet
Petersilie, frisch oder getrocknet
Schnittlauch, frisch oder getrocknet
Salz und Pfeffer



Arbeitsschritte:

Die Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten!

2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, darin den gehackten Knoblauch und die gewürfelten Zwiebeln anbraten. Den Kochschinken dazu geben und ebenfalls kurz anbraten. Mit der Sahne ablöschen und den Parmesan unterrühren. Mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken und 10 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Mit den Tortellini vermischen und servieren.