



Tortellini alla panna

Zutaten für 4 Personen:

500 g Tortellini, frisch aus dem Kühlregal
200 g Kochschinken (Prosciutto) oder Pancetta (ital. Speck)
100 g Erbsen (gefroren)
40 g Parmesan, gerieben
500 g Sahne
3 Eigelb
2 EL Olivenöl
1 TL Gemüse- oder Fleischbrühe
2 EL Weißwein oder 1 TL Zitronensaft
1 Msp. Muskatnuss
1/4 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Parmesan mit 100 ml Sahne und dem Eigelb vermengen. Die Tortellini nach Packungsanweisung abkochen und in den letzten 2 Minuten die Erbsen zugeben.

Den Kochschinken in Würfel (Pancetta in feine Streifen schneiden) und bei starker Hitze kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. 400 ml Sahne + Weißwein (altern. Zitronensaft) zugeben und mit Brühe, Muskatnuss, Pfeffer + Salz würzen. Die Hitze nun auf mittlere Stufe reduzieren und das Parmesan-Ei-Gemisch zugeben, kurz aufköcheln und andicken lassen. Zum Schluss die Tortellini mit den Erbsen untermengen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de