

Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce

Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce

Wir lieben Tortellini und deshalb gibt es heute ein Rezept für Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce. Dieses Essen erinnert mich immer an meine Kindergartenzeit. Im Kindergarten gab es regelmäßig Tortellini in weißer Sauce mit Schinkenwürfeln und Erbsen und ich habe es geliebt. Inzwischen bin ich zum Glück groß und kann selber kochen, wodurch nun auch dieses einfache, aber super leckere Kindergartenessen hin und wieder auf unseren Tellern landet. Ich bin nach Tortellini immer satt und zufrieden. Die haben zwar relativ viele Kalorien, stopfen aber meiner Meinung nach so sehr, das man gar nicht viele essen muss. Erst recht , wenn es dazu auch noch Sahnesauce gibt.

Die Tortellini waren fertig gekauft aus dem Kühlregal. Hier könnt ihr aber auch die kleinen getrockneten nehmen, wenn ihr diese lieber mögt. Ich finde die frischen großen Tortellini einfach schöner. Für die Sauce habe ich Kochsahne verwendet. Diese hat nur halb so viele Kalorien wie normale Schlagsahne und ist eine gute Alternative. Weil diese dicker als Schlagsahne ist, habe ich sie mit ein wenig Milch verdünnt. Wer nicht auf Kalorien achten muss, kann einfach ganz normale Schlagsahne nehmen und auch den Teil Milch, durch Sahne ersetzen. Meine Erbsen waren gefroren. Hier könnt ihr aber auch Erbsen aus der Dose verwenden. Anstelle der Margarine Light, könnt ihr auch normale Butter nehmen.

Frische Tortellini in einfacher Sahnesauce mit Schinken & Erbsen

Für die Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce zuerst den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Margarine in einem kleinen Topf, oder in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schinkenwürfel zur geschmolzenen Margarine geben und kurz anbraten. Die gefrorenen Erbsen dazu geben und mit anbraten. Die Milch und 200 ml der Sane hinzugeben und gut verrühren. Bei niedriger Hitze für 3-5 Minuten sanft köcheln lassen.

Währenddessen die restliche Sahne mit dem Ei und den Gewürzen verquirlen. Anschließend das Sahne-Ei-Gemisch unter ständigem Rühren zur Sauce geben. Alles gut verrühren und abschmecken. Die Tortellini nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen, abgießen und in die Sauce geben. Alles gut miteinander vermengen, ggf. noch einmal mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und genießen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR PASTA



WMF Gourmet Salatschüsseln



Leifheit Salatschleuder



Öl Sprayer



WMF Taverno Salatschüssel Set

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN

HIER FINDEST DU LECKERE REZEPT-IDEEN FÜR PIZZA
