

Tortellini mit Gorgonzola Sauce

Tortellini mit Gorgonzola Sauce & Schinken

Weil meine Kinder Tortellini lieben, gibt es heute mal wieder ein Rezept für Tortellini mit Gorgonzola Sauce. Ich esse Tortellini auch sehr gerne und besonders wenn es schnell gehen muss, sind die immer super praktisch. Besonders die frischen Tortellini aus dem Kühlregal. Die sind in unter 5 Minuten fertig gegart und zusammen mit einer einfachen Sauce, hat man rucki-zucki ein leckeres Essen gezaubert. Ich hatte diesmal leider keine frischen Tortellini da, weshalb ich die getrockneten verwendet habe. Meine waren mit Fleisch gefüllt, aber hier könnt ihr natürlich auch auf andere Füllungen zurückgreifen.

Für die Sauce habe ich Kochsahne und Gorgonzola verwendet. Richtiger Gorgonzola ist zwar manchmal etwas teurer, hat meiner Meinung nach, aber auch einen ganz eigenen Geschmack. Dazu gebe ich dann immer noch gekochten Schinken. Ich bräuchte den Schinken jetzt nicht unbedingt in der Sauce, aber meine Kinder lieben es so.



Alnatura Tortellini Gemüse



Tortellini Prosciutto Crudo

Tortellini mit einer leckeren Sauce aus Sahne, Gorgonzola und gekochtem Schinken

Für die Tortellini mit sahniger Gorgonzola Sauce zuerst die Tortellini nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Den Gorgonzola grob in Stücke schneiden. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Dabei immer mal wieder umrühren, bis der Käse komplett geschmolzen ist.

Währenddessen den gekochte Schinken in kleine Würfel schneiden. Zur Sauce geben alles gut miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Tortellini abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend zusammen mit der Sauce anrichten und genießen.

□

□

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR NUDEL-GERICHTE



Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse



Beef Bulgogi



Pink Pasta



Meatballs Tikka Masala



Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Ramen mit Hähnchen

KALORIENARME REZEPTE

150 leckere Ideen unter 500 Kalorien für Fast Food, Snacks & Zwischenmahlzeiten



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Beef Bulgogi



Meatballs Tikka Masala



Glasnudelsalat



Japanisches Curry



Ramen mit Hähnchen



Chicken Tikka Masala



Korean Fried Chicken



Hähnchen mit Gemüse & Basmati Reis
