Tortellini alla Panna

EDELSTAHL-ANTIHAFT PFANNE

Zutaten

- 2 Packungen Tortellini aus dem Kühlregal
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 g Schinken
- 75 g Tomatenmark
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 200 g TK-Erbsen
- 1 EL Öl
- etwas Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Parmesan

Zubereitung

- Tortellini nach Packungsanleitung kochen
- In einer Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten
- Tomatenmark zugeben und etwas mit anrösten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und so lange köcheln lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist
- Erbsen zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen.
- Sahne und Schinken zugeben und mit Gewürzen abschmecken.
- Tortellini abgießen und in die Soße geben. Solange köcheln / ziehen lassen bis Tortellini etwas Soße aufgenommen haben und die Erbsen gar sind.
- Nach Belieben geriebenen Parmesan mit unterrühren

Tipps

- Gemüse kann nach Belieben ausgetauscht werden
- Schinken kann weggelassen oder durch Speckwürfel ersetzt werden.
- Der Schinken kann auch mit angebraten werden.
- Wenn die Soße zu dünn ist mit etwas Mehl binden bevor die Tortellini in die Soße kommen
- Wenn die Soße zu dick ist mit etwas mehr Wasser strecken
- Ich gebe den Parmesan nicht direkt in die Pfanne sondern stelle ihn als Option mit an den Tisch

Beate Pfeiffer
Pampered Chef