

Rezept

Tortellini alla panna

Ein Rezept von Tortellini alla panna, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Tortellini mit Fleischfüllung	Salz
40 g Butter	250 g Sahne
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	80 g Parmesan, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Tortellini in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Inzwischen in einem großen Topf die Butter und ca. 100 g Sahne erwärmen und mit Salz und Muskat würzen.

3. Die Tortellini hineingleiten lassen und unter Rütteln des Topfes mit der Sauce mischen. Löffelweise den Parmesan und die restliche Sahne nach und nach dazugeben. Dabei den Topf immer bewegen, damit die Sauce glatt wird und sich gleichmäßig um die Tortellini legt.