

Rezept

# Tortellini mit Kürbissauce und Schinken

Ein Rezept von Tortellini mit Kürbissauce und Schinken, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Tortellini mit Gemüsefüllung	Salz
<b>250 g</b> frischer Kürbis	<b>50 g</b> gekochter Schinken
<b>1 EL</b> Kürbiskerne	<b>1 EL</b> Walnussöl (oder Olivenöl)
<b>100 g</b> saure Sahne (20 % Fett)	Pfeffer
gemahlener Ingwer	<b>einige Tropfen</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Korinthen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1-2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Die Tortellini in kochendem Salzwasser 15 Min. garen, dann auf der abgestellten Platte noch 10 Min. nachquellen lassen.

---

2. Kürbisfleisch schälen und grob würfeln. Gekochten Schinken in feine Streifen schneiden. Kürbiskerne grob hacken.

---

3. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbiswürfel darin 6-7 Min. dünsten. Saure Sahne zugeben und das Ganze pürieren. Eventuell etwas Wasser zugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Ingwer und Zitronensaft abschmecken, die Korinthen und den Schinken zugeben.

---

4. Die Tortellini in die Sauce geben und alles noch mal richtig heiß werden lassen. Mit den gehackten Kürbiskernen bestreut servieren.