

Rezept

Tortellini mit Kürbissauce und Schinken

Ein Rezept von Tortellini mit Kürbissauce und Schinken, am 14.04.2026

Zutaten

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