

Rezept

Tortellini mit Lauch-Sahne-Sauce

Ein Rezept von Tortellini mit Lauch-Sahne-Sauce, am 18.12.2025

Zutaten

1/2 Stange Lauch (ca. 150 g)

4 Scheiben roher Schinken (ca. 60 g)

80 g Sahne

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Salz

250 g frische Tortellini (z. B. mit Ricotta und Spinat; Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

- 1.** Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Schinken würfeln. Olivenöl erhitzen, alles darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. andünsten. Die Sahne angießen und 4-5 Min einkochen lassen, bis der Lauch weich ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2.** Währenddessen die Tortellini nach Packungsangabe in Salzwasser garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tortellini unter die Sahnesauce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.