

Rezept

# Tortellini mit Lauch-Sahne-Sauce

Ein Rezept von Tortellini mit Lauch-Sahne-Sauce, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1/2 Stange</b> Lauch (ca. 150 g)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4 Scheiben</b> roher Schinken (ca. 60 g)	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>80 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> 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.