

Rezept

Tortellini mit Schnittlauch-Käsesauce

Ein Rezept von Tortellini mit Schnittlauch-Käsesauce, am 27.03.2025

Zutaten

500 g Tortellini mit Fleischfüllung	Salz
1 Zwiebel	2 EL Butter
1 gehäufte EL Mehl	1/8 l heiße Fleischbrühe (Instant)
1/8 l trockener Weißwein	250 g Sahne
Pfeffer	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
200 g Sahne-Schmelzkäse	1 Bund Schnittlauch
1 Eigelb	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Tortellini in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebel darin anbraten. Das Mehl darüber stäuben und goldgelb anbraten (Step 1). Nach und nach mit der Brühe ablöschen (Step 2). Die Sauce unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

3. Den Wein und die Sahne in die Sauce rühren und alles aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schmelzkäse in kleinen Stückchen bei schwacher Hitze in der Sauce schmelzen (Step 3).

4. Die Tortellini in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

5. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und unter die Sauce rühren. Das Eigelb mit 2 EL Sauce verrühren, diese Mischung wieder unter die Sauce rühren. Die Tortellini unter die Sauce mischen.