# Schnelle One Pot Tortellini

Schnelle One Pot Tortellini mit cremiger Sauce, Schinken und Speck gelingen einfach mit diesem Rezept. Das herzhafte Gericht steht in kurzer Zeit auf dem Tisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel (große) |
| 200 g | Kochschinken |
| 125 g | Speck |
| 1 EL | Pflanzenöl |
| 250 ml | Gemüsebrühe |
| 600 g | Tortellini (aus dem Kühlregal) |
| 100 g | Erbsen (TK) |
| 200 g | Schlagobers |
| 3 EL | Créme frâiche (oder Frischkäse) |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Handvoll | frische Petersilie (fein gehackt) |

## Zubereitung

1. Um **schnelle One Pot Tortellini** zu kochen, die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kochschinken und Speck in kleine Würfel schneiden.

2. Die Speck-Würfel in einem großen Topf knusprig anbraten. Falls nötig etwas Öl hinzufügen. Anschließend Kochschinken und Zwiebeln dazugeben und glasig anschwitzen. Den Topfinhalt mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Tortellini in den Topf geben und einige Minuten gar ziehen lassen. Danach die TK-Erbsen hinzufügen. Sobald die Erbsen bissfest gegart sind und die Flüssigkeit etwas reduziert ist, Schlagobers und Créme frâiche einrühren. Miit Salz, Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

## Tipp

Die schnellen One Pot Tortellini heiß servieren und nach Wunsch mit frisch geriebenem Parmesan oder anderen Käse verfeinern. Dazu einen grünen Blattsalat reichen.