Tortellini alla Panna

Das Orignal-Rezept für die Tortellini alla Panna kommt aus der italienischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

700 g	Tortellini (aus dem Kühlregal)
200 g	Kochschinken
1 EL	Butter
500 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eidotter
50 g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die italienischen **Tortellini alla Panna** die Tortellini aus dem Kühlregal laut Packungsanleitung gar kochen. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden.

2. Jetzt die Butter in einer tiefen Bratpfanne erhitzen und den Schinken kurz anrösten. Die Hälfte vom Schlagobers zugeben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

3. Die Eidotter, restliches Schlagobers, geriebener Parmesan, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren.

4. Abschließend die abgetropften Tortellini und Eier-Masse zum Schinken geben und zirka 2 Minuten zu einer cremigen, dickflüssigen Sauce köcheln lassen.

Tipp

Die leckeren Tortellini alla Panna heiß servieren und nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.