

Tortellini-Eierspeis

Die Tortellini-Eierspeis ist ein einfaches Gericht, das im Handumdrehen auf dem Tisch steht. Mit Schinken und gestockten Eiern entsteht ein schnelles Mittag- oder Abendessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Tortellini (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
150 g	Kochschinken
1 EL	Butter
4 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Schnittlauch (oder Petersilie)

Zubereitung

1. Zuerst die Tortellini in einem Topf mit kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Da sie anschließend noch in der Pfanne angebraten werden, reicht eine kurze Kochzeit von etwa 2 Minuten, sofern die Packungsangaben dies vorsehen. Danach die Tortellini abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Währenddessen die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer großen Pfanne Butter oder Öl erhitzen und die Zwiebeln gemeinsam mit den Schinkenwürfeln darin anbraten. Sobald die Zwiebeln glasig und der Schinken leicht gebräunt sind, entfalten sich die würzigen Röstaromen. Nun die vorgekochten Tortellini in die Pfanne geben und vorsichtig mit den Zwiebeln und dem Schinken vermengen. Alles einige Minuten gemeinsam anrösten, damit die Tortellini etwas Farbe bekommen und die Aromen gut aufnehmen können.
3. Die Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen und mit einer Gabel gründlich verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Eier gleichmäßig über die Tortellini in der Pfanne gießen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Eiermasse unter sanftem Rühren langsam stocken lassen. Dabei darauf achten, dass die Tortellini nicht zerdrückt werden.

Sobald das Ei die gewünschte Festigkeit erreicht hat, die Pfanne vom Herd nehmen. So bleibt die Tortellini-Eierspeis schön saftig und wird nicht trocken. Zum Schluss den frischen Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über das fertige Gericht streuen. Die **Tortellini-Eierspeis** am besten sofort heiß servieren.

Tipp

Ein knackiger grüner Salat oder ein frischer Paradeiser-Salat passt hervorragend zu diesem herzhaften Pfannengericht. Wer mag, kann zusätzlich etwas frisch geriebenen Käse darüberstreuen.