

Tortellini mit Basilikum-Sahne-Sauce

Basilikum ist aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken. Im Rezept für Tortellini mit Basilikum-Sahne-Sauce kommt sein einzigartiges Aroma wunderbar zur Geltung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Mehl
50 g	Butter
50 ml	Weißwein
300 ml	Schlagobers
200 g	Parmesan
Nach Belieben	Basilikum
500 g	Tortellini (mit Frischkäsefüllung)

Zubereitung

1. Für die Tortellini mit Basilikum-Sahne-Sauce zuerst Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Basilikum waschen, trocken tupfen und (bis auf einige Blätter zum Garnieren) grob hacken.
2. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Tortellini darin laut Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten.
3. Mehl dazugeben und ca. 1 Minute unterrühren. Mit Weißwein ablöschen und 1 weitere Minute köcheln lassen. Langsam Schlagobers dazugießen, dann den geriebenen Parmesan hinzufügen. Alles rühren, bis eine glatte Sauce entsteht.
4. Frischen Basilikum unterrühren, dann vorsichtig mit den Tortellini vermengen. Anrichten, mit

zurückgelegten Basilikum-Blättern garnieren und servieren.

Tipp

Zu den Tortellini mit Basilikum-Sahne-Sauce schmeckt ein bunter Salat.