Tortellini mit Käsesauce

Die köstlichen Tortellini mit Käsesauce schmecken als Vorspeise oder Hauptspeise. Dazu einen grünen Kopfsalat servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Tortellini (aus dem Kühlregal)
25 g	Butter
15 g	Mehl
300 ml	Vollmilch
125 g	Käse (gerieben, Emmentaler, Gouda, Parmesan, etc.)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Tortellini mit Käsesauce** die Tortellini nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl zugeben, anschwitzen und mit einem Schneebesen einrühren. Die Vollmilch nach und nach hinzugießen und unter Rühren aufkochen. Leicht zu einer cremigen Konsistenz köcheln lassen. Jetzt den geriebenen Käse untermengen und schmelzen lassen. Den Kochtopf von der Hitze nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

2. Die abgetropften Tortellini zur Käsesauce geben und vermengen. In Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die Käsesauce nach Belieben mit gehackten, italienischen Kräutern verfeinern.