

# Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce

Nicht nur Kinder lieben Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce - das Rezept steht bei den meisten Familienmitgliedern hoch im Kurs!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|  |            |                                      |
|--|------------|--------------------------------------|
|  | 500 g      | <a href="#">Tortellini</a> (fertige) |
|  | 250 g      | Kochschinken                         |
|  | 150 g      | Schmelzkäse                          |
|  | 250 ml     | Rama Cremefine                       |
|  | 400 ml     | <a href="#">Brühe</a>                |
|  | 50 ml      | Portwein (oder Weißwein)             |
|  | 1 Handvoll | Italienische Kräuter (nach Belieben) |
|  | 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a>              |
|  | 1 Spritzer | Zitronensaft                         |
|  | 1 EL       | <a href="#">Butter</a> (kalte)       |
|  | 2 EL       | Olivenöl                             |
|  | 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                 |
|  | 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>              |

## Zubereitung

1. Für die **Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce** die Zwiebel schälen und fein hacken. Schinken klein würfeln. Reichlich Salzwasser erhitzen und die Tortellini darin nach Packungsanweisung bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und warm stellen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und mit Brühe auffüllen und die TK-Kräuter dazugeben. Zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse hinzufügen und unter Rühren auflösen.

3. Schinken und Sahneersatz dazugeben und aufkochen lassen. Etwas kalte Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit den Tortellini vermengen, zusammen anrichten und servieren.

## **Tipp**

Die Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce nach Belieben mit Champignons und/oder Erbsen verfeinern.