

Italienische Rezepte

Bunte Tortellini

Gattung: Italien, Mehlspeise, Nudel, Teigware, Tortellini

400 g	Bunte Tortellini	4	Essl. Parmesan
400 ml	Sahne	1	Eigelb
6	Essl. Kräuter-Doppelrahm-	2	Essl. Schnittlauchröllchen
	-Frischkase	20 g	Butter

Die Tortellini nach Packungsaufschrift kochen. Inzwischen von der Sahne 3 El in eine Tasse geben, den Rest erhitzen, nicht kochen. Den Käse einrühren. Das Eigelb mit der restlichen Sahne verschlagen.

Die Tortellini abtropfen lassen, in der Butter schwenken. Die Sauce mit der Eier-Sahne binden. Die Tortellini auf der Käsesahne anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.