

Tortellini alla Panna in Schinken-Sahne-Soße

Für 3 Portionen:

500 g Tortellini	400 ml Kochsahne	200 g Kochschinken
50 g Parmesan	1-2 Eigelb	2-3 Kellen Pastawasser
1 TL Butter	Muskat, Pfeffer, Salz	

Nudelwasser aufsetzen, salzen und Tortellini nach Packungsangaben kochen.

Kochschinken in Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Kochschinken leicht anbraten.

200 ml von der Kochsahne zum Schinken in die Pfanne hinzugeben und auf niedriger Temperatur langsam köcheln lassen.

Eigelb mit der restliche Sahne (200 ml) verrühren. Hierzu etwas Pfeffer und eine Prise Muskat hinzugeben und alles gut vermischen.

Tortellini abgießen, aber 2-3 Kellen Nudelwasser auffangen und behalten.

Tortellini, Gewürztes Sahne-Eigelb-Gemisch und Parmesan in die Pfanne hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, bis es eine cremige Konsistenz gibt. Bei Bedarf immer wieder etwas Nudelwasser hinzugeben.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

NN am 03. November 2023