

Tortellini alla Panna wie beim Italiener



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Tortellini
- 500 ml Sahne
- 200 g Kochschinken
- 50 g Parmesan
- 2 Eigelb
- Nudelkochwasser (2 Kellen)
- 1 TL Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Schinken in Würfel.
2. Koche die Tortellini nach Packungsanleitung. Gieße sie ab, aber fange das Kochwasser auf.
3. Brate den Schinken in Butter in einer Pfanne an. Rühre 300 ml Sahne ein.
4. Verrühre das Eigelb mit der restlichen Sahne und dem geriebenen Parmesan. Würze es mit Muskat und etwas Salz.
5. Gieße die Eiersahne in die Pfanne mit der Schinken-Sahne und rühre 2 Kellen

Nudelkochwasser unter.

6. Gib die Tortellini dazu und lass alles 2-3 Minuten köcheln. Die Tortellini alla Panna sind fertig, wenn die Schinken-Sahne Sauce cremig geworden ist.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

