

## Käse-Sahne-Sauce

## Zutaten für 4 Portionen

## Für die Käsesoße

- 1 Zwiebel (kleine)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Butter
- 200 ml Sahne
- 200 g Frischkäse
- 100 g geriebener Käse (Parmesan, Gouda oder Emmentaler)
- Salz
- Muskat



- 500 g Tortellini
- 500 g Kaisergemüse



Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 15 Minuten

## So machst du die Käse-Sahne-Sauce selber

- Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe und schneide beides in sehr kleine Würfel. Schmelze die Butter in einem kleinen Topf und dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
- Gieße die Sahne zu und rühre den Frischkäse ein. Lasse sie Käsesosse auf kleiner Stufe kurz köcheln.
- Gib dann den geriebenen K\u00e4se hinzu und lasse ihn darin schmelzen. P\u00fcriere die Sauce zum Schluss. Schmecke sie mit Salz oder Gem\u00fcsepaste, Muskat und gern auch frischen Kr\u00e4utern ab.
- 4. Die Tortellini kochst du parallel dazu nach Packungsanleitung. Das Kaisergemüse kochst du ebenfalls in Salzwasser bissfest.
- 5. Mische die Tortellini schließlich mit dem Kaisergemüse und serviere sie mit der Sauce.



Jenny Böhme - familienkost.de

Du kannst dazu alles im Topf mischen oder die Käsesauce einfach so darüber geben.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.