

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

Reste deines Tortellini alla Panna Rezepts kannst du gut im Kühlschrank verstauen und am nächsten Tag verzehren - länger als einen Tag sollte das Gericht allerdings nicht aufbewahrt werden. Grundsätzlich kannst du auch direkt die doppelte Menge zubereiten und für zwei Tage kochen. Aufgewärmt wird das Nudelrezept dann einfach ein paar Minuten im Kochtopf oder in der Pfanne.

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

