

Tortelini alla Panna

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Tortellini Rigantino Fanfalle Gnocchi u.s.w
125	Gramm	Butter
1	Becher	Süsse Sahne, Schlagrahm 300 g Gorgonzola 300 g Gekochter Schinken(mager) Salz Weisser Pfeffer adM Muskatnuss (frisch gerieben)

Anleitung:

Pasta wie gewohnt kochen. Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand, erhitzen aber aufpassen das sie nicht verbrennt (braun wird). Den Schinken hinzufügen und anschwitzen, dann den Käse reingeben (eventüüll Hitze reduzieren) und langsam schmelzen. Den halben Becher Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat dezent abschmecken. Wenn der Gorgonzola ganz geschmolzen ist den Rest Sahne reinschütten und einköcheln lassen.

Die inzwischen fertigen Nudeln abseihen und in Topf zurück geben und mit der fertigen Sauce übergiessen, alles gut vermischen und heiss servieren. Dazu passt ein Frascati seco oder ein kühles Pils.

Guten Appetit !