Tortellini mit Brokkoli - Sahne - Soße

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Tortellini nach Wahl
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Öl
200	Gramm	Schinken
40	Gramm	Parmesan
2	Essl.	Petersilie, frisch oder getrocknet
600	Gramm	Sahne
1	Essl.	Butter
3		Eigelb
2	Spritzer	Kondensmilch (10 %) oder Sauce Hollandaise
1/2		Brokkoli
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Die Tortellini nach Anweisung im Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Den Brokkoli putzen, in Röschen teilen und in Wasser weichkochen.

Für die Soße das Öl in einen Topf geben, den Schinken darin kurz anbraten. Mit der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren. Petersilie, Parmesan, Butter, Kondensmilch oder Hollandaise einrühren.

Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beim Salz muss man aufpassen. Ständig rühren, damit es nicht anbrennt. Unter Rühren die verquirlten Eigelbe hinzugeben. Den vorgekochten Brokkoli unterheben.

Man kann nun die Tortellini in die Soße geben, muss man aber nicht, da manche Leute etwas weniger oder mehr Soße möchten.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe