

Tortellini mit Erbsen - Speck - Soße

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Champignons
1		Zwiebel, mittelgroße
50	Gramm	Speck, geräucherter durchwachsener
50	Gramm	Goudakäse
250	Gramm	Tortellini, getrocknete mit Fleischfüllung
		Salz
		Pfeffer, weißer
100	Gramm	Schlagsahne
100	Gramm	Sahne, saure
2	Teel.	Brühe, klare (Instant)
200	Gramm	TK-Erbsen
1		Soßenbinder, heller (evtl.)
1/2		Töpfchen Basilikum
30	Gramm	Parmesan, geriebener

Anleitung:

1. Pilze putzen, waschen und vierteln. Zwiebel schälen. Speck und Zwiebel würfeln. Käse reiben.

2. Tortellini in ausreichend kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

3. Speck knusprig ausbraten. Pilze und Zwiebel zufügen und anbraten. Mit 3/8 l Wasser und gesamter Sahne ablöschen, auskochen. Brühe einrühren und 8-10 Minuten köcheln lassen. Erbsen die letzten 6 Minuten mitgaren. Gouda in der Soße schmelzen lassen, evtl. mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Basilikum waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, in feine Streifen schneiden. Basilikum einrühren. Tortellini abtropfen lassen und mit der Soße auf Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit dem Rest Basilikum garnieren.

Getränk: kühles Bier.