

TORTELLINI IN SCHINKEN-KÄSE-SAUCE

4 Portionen

von Margit

ZUTATEN

300 g gekochter Schinken

1 kleine Zwiebel

2 EL Öl

1 Becher Sahne

Salz, Pfeffer

1 kleines Stück Camembert

2-3 Ecken Schmelzkäse

1 Packung Tortellini (je nach Geschmack)

2-3 EL gekörnte Brühe

ZUBEREITUNG

1. Die Tortellini nach Packungsanweisung in kochender Brühe zubereiten.
 2. Die Zwiebel häuten und fein würfeln.
 3. Den **Schinken** würfeln.
 4. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln zusammen mit dem **Schinken** darin anbraten und mit der Sahne ablöschen. Alles für ein paar Minuten leicht köcheln lassen.
 5. Den Camembert kleinschneiden und mit dem Schmelzkäse zur Sauce geben; solange rühren, bis die Käsesorten vollständig aufgeschmolzen sind.
 6. Die **Schinken**-Käse-Sauce nun noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die fertig zubereiteten Tortellini geben.
- Dazu passt ein grüner Salat.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

