



Tortellini alla Panna

in der Edelstahl Antihaft-Wokpfanne

Das brauchst du dafür:

- 500 g Tortellini aus dem Kühlregal
- 1 Zwiebel
- 200 g italienischer Schinken
- 200 g Sahne
- 100 g Parmesan
- 1 ½ TL Toskana Gewürzubereitung von Edelschmaus
- Regenbogenpfeffer aus der Mühle von Edelschmaus
- etwas Omas Butteröl von Edelschmaus

Tipp: Mit der Gewürzubereitung kann variiert werden, je nach Geschmack wie z.B. Balkan Gewürzubereitung - schmeckt auch total lecker oder Hot Dance, wer es schärfer mag.

So wird's gemacht:

- Wasser mit Salz im Topf aufkochen und die frischen Tortellini al dente kochen.
- Zwiebeln klein würfeln und diese in der Wokpfanne mit etwas Butteröl glasig dünsten.
- Den italienischen Kochschinken in feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anbraten.
- Die gegarten Tortellini hinzufügen würzen und mit Sahne aufgießen und etwas köcheln lassen.
- Den Parmesan mit der feinen Microplane Reibe reiben und diesen über die Tortellini geben.
- Die Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße auf die Teller verteilen. Wer mag kann nochmal Parmesan frisch darüber reiben und mit Basilikumblättern verzieren.