

Tortellini in Sahnesoße

Zutaten für zwei bis drei Portionen:

- 400 g Tortellini (mit Spinat oder Käsefüllung)
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 10 bis 15 Basilikumblätter
- 150 g gekochter Schinken (fett)
- 300 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 125 ml Schlagrahm
- Salz
- Pfeffer (weiß)
- Butterschmalz
- Butter
- Parmesan

Fettstreifen vom Schinken abschneiden und fein würfeln. In einer Pfanne bei milder Hitze in etwas Butterschmalz auflösen. Die Zwiebel der Länge nach halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Zum Fett geben, Hitze etwas erhöhen und Zwiebel andünsten. Fein gehackten Knoblauch und die Erbsen dazu geben und kurz mitdünsten. Mit etwas Sahne angießen und bei geschlossenem Deckel so lange schmoren, bis die Erbsen weich sind. Salzen und pfeffern. Fein gewürfeltes Schinkenfleisch dazu geben.

Tortellini in Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit der Erbsen-Schinken-Mischung verrühren. Restliche Sahne zugießen und in Streifen geschnittenen Basilikum sowie Butterflöckchen unterrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.