

Tortellini in cremiger Schinken-Sahne-Sauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

250 g Tortellini
3 Esslöffel Olivenöl
200 g Bacon
2 Eier
200 ml Sahne
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Wenn Speck, Eier und Käse zusammenkommen, freuen sich Spaghetti und Tortellini gleichermaßen! Diese Schinken-Sahne-Sauce ist in Windeseile zubereitet und erinnert an den italienischen Klassiker Carbonara - nur etwas cremiger.

- 1 -

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Bacon in kleine Würfel schneiden, in die Pfanne geben und scharf anbraten.

- 2 -

Eier mit einem Schneebesen leicht aufschlagen, Sahne

dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Tortellini nach Packungsanleitung zubereiten.

- 3 -

Tortellini abgießen und zusammen mit Ei-Sahne-Mischung in die Pfanne geben. Bei geringer bis mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten mitbraten.

- 4 -

Parmesan reiben und über die Tortellini geben.