

Tortellini alla Papa

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Tortellini
- 200 g gekochter Schinken
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Milch
- 150 g Gouda gerieben
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Basilikumblätter
- 1 Prise Oregano
- 1 Becher Creme Fraiche oder Sahne
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten



Den Schinken würfeln, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Gouda raspeln, Basilikum und Schnittlauch fein schneiden.,

Etwas Öl in einem Topf erhitzen, die Schinkenwürfel und den Knoblauch leicht anbraten. Den Topf vom Herd nehmen und den Schmand einrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Sauce unter Rühren zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren. Die Milch und den Gouda zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Käse geschmolzen ist, Oregano, Schnittlauch und Basilikum zugeben.

Die Tortellini nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Ich verkürze diese Zeit meist um einige Minuten damit die Nudeln bissfest bleiben.

Guten Appetit