Tortelloni in Pilz-Schinken-Sahne-Sauce



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	400 g
Brokkoli	500 g
Südtiroler Speck	125 g
Öl	3 EL
Tortelloni mit Tomate-Mozzarella, frisch	600 g
Schlagsahne	100 g
Gemüsebrühe	200 ml
Pfeffer, schwarz	
Parmesan	40 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, feine Reibe, Schaumlöffel

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Speck fein würfeln.

2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Speck darin ca. 3–4 Min. anbraten. Beides auf einem Teller beiseitelegen. Übriges Öl in der Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Pilze mit etwas Salz darin ca. 5 Min. goldbraun anbraten.

3. Derweil Brokkoli im kochenden Salzwasser ca. 5 Min. bissfest vorgaren. Mit einem Schaumlöffel entnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Kochwasser erneut aufkochen und darin Tortellini ca. 4–6 Min. al dente garen.

4. Mittlerweile Speck und Zwiebeln wieder zu den Pilzen geben und alles unter Rühren ca. 1 Min. weiterbraten. Mit Sahne und Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce auf mittlerer Stufe ca. 3–4 Min. einköcheln lassen.

5. Brokkoli und Pasta unterheben, darin ca. 1–2 Min. warmrühren und ggf. nachwürzen. Tortelloni und Brokkoli in einer Sahnesoße aus Pilzen und Schinken auf Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	709 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	30 g