

Tortellini in Lauch-Sahne-Sauce in 20 Minuten



Zutaten für 2 Personen

1 EL Öl
300g Lauch (1 große Stange)
400g frische Tortellini
50g Bergkäse
200ml Sahne
Pfeffer, Salz, Paprikapulver

Zubereitung

1. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden. Scharf anbraten.
2. In der Zwischenzeit die Tortellini in Wasser kochen (die frischen brauchen meist 5 Minuten). Ich koche das Wasser im Wasserkocher vor, so geht alles ganz schnell.
3. Währenddessen könnt ihr schon einmal den Bergkäse grob raspeln und zur Seite stellen.
4. Wenn der Lauch angebraten ist, gebt ihr die Sahne, die Tortellini und die Gewürze hinzu.
Alles gut vermengen.
5. Hebt den Bergkäse unter und lasst ihn schmelzen.
6. Die Herdplatte könnt ihr nun schon ausstellen. Lasst alles aber noch etwa 2-3 Minuten durchziehen. Das Gericht wird so schön "schlotzig".
7. Auf zwei Teller verteilen und etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.