

Tortellini mit Käsesoße



4 Portionen

Zutaten

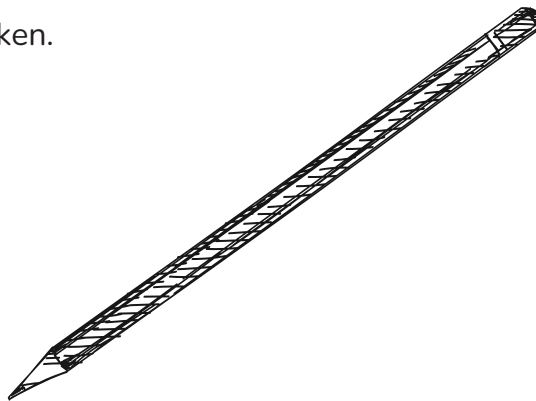
400 g Tortellini, 1 EL Butter, 200 ml Sahne, 150 g Parmesan gerieben, 50 g Frischkäse, Salz, Pfeffer,

Utensilien

2 Töpfe, Schneebesen

Zubereitung

- 1 Tortellini nach Packungsanweisung kochen.
- 2 In einem kleinen Topf die Sahne unter Rühren aufkochen.
- 3 Parmesan, Frischkäse und 4 EL Nudelwasser hinzufügen. Noch einmal unter Rühren aufkochen.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tipp:

Die Soße kann mit Schinken, Erbsen oder Brokkoli verfeinert werden

