

Bunte Tortellini in Schinken-Spinat-Sauce

Zutaten für 3 Personen:

- 150 g Blattspinat TK
- 250 g bunte Tortellini
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 2 EL Schmand
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Cherry-Tomaten
- 150 g gekochter Schinken
- 30 g geriebener Parmesan
- 100 ml Gemüsebrühe
- Muskatnuss



Zubereitung:

Die Tortellini 10 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und zur Seite stellen. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Schinken in Würfel schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Schinken, die Zwiebel und den Knoblauch leicht anschwitzen. Dann den gefrorenen Spinat zugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Wenn der Spinat aufgetaut ist, wird die Gemüsebrühe, der Schmand und der Parmesan zugefügt. Ist der Käse geschmolzen, gibt man die Tomaten und die Tortellini in die Pfanne. Alles gut verrühren und etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, dann servieren.

Guten Appetit