

Tortellini mit Gorgonzola

Zutaten:

500 g Tortellini (Füllung nach Belieben)

200 g Gorgonzola

100 g gekochter Schinken

75 g Walnüsse

300 ml Gemüsebrühe

150 ml Schlagsahne

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 EL frische Petersilie

Salz, Pfeffer, Oregano, Öl



Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Die Sahne und die Brühe zugeben.
- Sahnebrühe aufkochen lassen.
- Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und zur Brühe geben.
- Gorgonzola schmelzen lassen, dabei ständig umrühren.
- Käsesoße salzen und pfeffern.
- Petersilie und Walnüsse klein hacken.
- Den Schinken in kleine schmale Streifen schneiden.
- Walnüsse, Petersilie, Schinken, Oregano unter die Soße rühren.
- Tortellini in kochendem Salzwasser etwa 8 - 10 Minuten garen.
- Evtl. Packungsanweisung beachten.
- Tortellini mit kaltem Wasser erschrecken und abtropfen lassen.
- Die Tortellini mit der Gorgonzolasoße vermischen.
- Sofort servieren