

Kochen mit Klaus

Tortelloni in Käse-Sahnesauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 750 g Tortelloni mit Spinat-Ricotta (Kühlregal), 3 Knobizehen, Salz
- Pfeffer, 2 Zwiebeln, Olivenöl, 500 ml Cremefine, 200 g Schmelzkäse,
- 200 g gerieb. Mozzarella, 120 g TK-Erbsen, Petersilie, Schnittlauch,
- 30 ml Kirschwasser

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knob fein würfeln.



2. Zwiebeln u. Knob in Öl andünsten, mit Cremefine ablöschen, salzen u. pfeffern. Schmelzkäse u. Mozzarella einrühren u. aufkochen. Kirschwasser u. Kräuter einrühren.



3. Tortelloni zugeben u. 20 Min. köcheln lassen. Erbsen unterheben. Tortelloni in tiefen Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikum garniert servieren.

