

Kochen mit Klaus

Tortelloni mit Nuss-Knoblauch-Sauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Käse-Tortellini, 80 g Walnusskerne, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln,
- 8 Knoblauchzehen, je ½ grüne, gelbe & rote Paprika, 250 ml Milch,
- 200 g Brunch Feine Kräuter, 200 g Kräuter-Frischkäse, Muskatnuss,
- 250 ml trockener Weißwein, Basilikumblätter, halbe Walnüsse

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Tortellini nach Angabe zubereiten. Paprika entkernen, waschen u. klein würfeln. Nüsse grob hacken u. in einer Pfanne ohne Fett ca. 3 Min. rösten.



2. Zwiebel- u. Knoblauchwürfel mit Paprika in Fett anschwitzen, Milch, Brunch u. Frischkäse unterrühren, aufkochen lassen. Mit Weißwein verlängern u. Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken u. bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen.



3. Tortellini abgießen, Sauce mit Petersilie u. Nüssen (bis auf etwas zur Garnierung) unter die Tortellini heben u. erwärmen. In tiefen Tellern anrichten, mit Basilikum, ein paar gehackten u. den halben Walnüssen garnieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem trockenen Weißwein servieren.

