One-Pot-Tortellini alla Panna

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Zutaten für 4 Person
Niveau: einfach

Zutaten:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g gekochter Schinken
1/2 Bund Basilikum (alternativ Petersilie)
40–50 g Weihenstephan Butter
30 g Mehl
250 ml Weihenstephan Kochcreme 7 %
200 ml Gemüsebrühe
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
Salz
Pfeffer (am besten aus der Mühle)
1 Lorbeerblatt
200 g Mascarpone
200 g TK-Erbsen
500 g Tortellini aus dem Kühlregal (Sorte nach Geschmack)
eine handvoll frische Basilikumblättchen

Zubereitung:
1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

2. In einem großen Topf die Butter erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Das Mehl dazugeben und kurz anschwitzen.

3. Unter Rühren die Kochcreme und die Brühe dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt dazugeben. Die Sauce unter Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen.

4. Dann Mascarpone, Schinken, TK-Erbsen und Tortellini in die Sauce geben und ca. 5 Min. garen. Gelegentlich umrühren.

5. Das Lorbeerblatt entfernen und das Ganze nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Basilikumblättchen bestreuen und servieren.