

# Käse-Sahne-Tortellini

800 g Tortellini (Kühlregal)  
200 g gekochter Schinken  
150 g Emmentaler  
150 g Cheddar

## Soße:

2 große Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
20 g Butter  
200 g Sahne  
50 g Milch  
150 g Wasser  
1 TL Gemüsebrühe  
1-2 TL Zucker  
½ TL Pfeffer  
1 TL Salz  
1 Prise Muskatnuss  
3 Spritzer Tabasco  
10 g Speisestärke



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Tortellini in der Ofenhexe verteilen, gekochten Schinken würfeln und darüber streuen.

Käse mit der groben Microplane reiben.  
(im TM: **8 sek./Stufe 8**, umfüllen)

Für die Soße Zwiebeln und Knoblauchzehen würfeln, in Butter andünsten.  
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben, Butter zugeben und **4 min./Varoma/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten für die Soße zugeben und unter Rühren aufkochen lassen.  
(im TM: **6 min./90 Grad/Stufe 1**)

Geriebenen Käse zur Soße geben und kurz einrühren.  
(im TM: **30 sek./Stufe 6**)

Soße nun gleichmäßig über die Tortellini gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
ca. **20-25 min.** überbacken.