

Tortellini alla Panna aus dem Ofen

800 g Tortellini (Kühlregal)
200 g gekochter Schinken
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
10 g Butter
200 g Sahne
550 g Wasser
1 TL Gemüsebrühe
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
2 Prisen Muskat, gerieben
100 g Schmelzkäse
3 EL Speisestärke
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Petersilie, gehackt
150 g Käse



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Tortellini gleichmäßig im flachen Bäcker verteilen.

Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben)

Beides in erhitzter Butter andünsten.
(im TM: **2 min./Varoma/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten (außer Käse) zufügen und unter Rühren köcheln lassen.
(im TM: **6,5 min./100 Grad/Stufe 3**)

In der Zwischenzeit gekochten Schinken fein würfeln und über die Tortellini verteilen.

Eingekochte Soße gleichmäßig drüber gießen.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze**
in der mittleren Schiene ca. **30-35 min.** überbacken.