

Tortellini mit Bärlauchfüllung



Zutaten

250 g fertige Tortellini mit Bärlauchfüllung
1 Rippchen ohne Knochen oder 200 g gekochter Schinken
400 g passierte Tomaten
200 g süße Sahne
1 EL Butter
100 g geriebener Pizza- oder Parmesankäse
1 Schuss Weißwein
2 EL Tomatenmark

Gewürze:

Tabasco
Salz
Pfeffer
Knoblauchsatz
1 TL Basilikum
1 Prise Thymian
1 Prise Oregano

Zubereitung

Das Rippchen oder den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne die Butter erhitzen das Fleisch anbraten.

Tomaten, Sahne, Weißwein und Tomatenmark einrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken und kurz aufkochen. Bei niedriger Temperatur die Soße warm halten bis die Tortellini fertig sind.

Die Tortellini nach Anweisung in Salzwasser zubereiten. Nach Fertigstellung diese in zwei große Teller verteilen. Die Soße darüber geben und mit dem Käse bestreuen.