

Spargel-Tortellini-Pfanne



Rezept Nr. 14

Zutaten (4 Portionen):

400g Tortellini, 1kg Spargel, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 3 EL Olivenöl, 4 Scheiben gekochter Schinken, 1 Becher Sahne, 1-2 EL Wein-Gelee weiß, BaVinicum oder Vinchili, weißer Pfeffer, Salz, 50g Pinienkerne, 30g Parmesan

Zubereitung:

Tortellini bissfest kochen. Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Schinken in kleine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Spargel dazugeben und 5 Minuten unter mehrfachem Wenden braten. Jetzt Frühlingszwiebeln und Schinken dazu, ca. 3 Minuten weiter braten. Mit der Sahne ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Gekochte Tortellini dazu geben, mit Wein-Gelee, Pfeffer und Salz abschmecken. Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten. Parmesan in feine Streifen hobeln (Sparschäler). Spargel mit Tortellini portionsweise anrichten und mit Pinienkernen und Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

Spargel-Tortellini-Pfanne

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

