Käse-Tortellini mit Käse-Sauce

Ich vergaß, vor dem Fotografieren mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein schnelles Pastagericht zu. Dazu verwende ich frische Tortellini mit Käse gefüllt. Und passenderweise dazu eine Käse-Sauce, die ich aus Camembert zubereite.

Eine solche Sauce ist sehr schnell zubereitet. Man verwendet einfach einen Camembert, den man in etwas Weißwein auflöst. Man kann auch eine Käse-Sahne-Sauce zubereiten und löst den Käse in Sahne auf.

Und zum Garnieren gebe ich vor dem Servieren noch geriebenen Parmesan oben auf.

Mein Rat: Einen Camembert mit genügend Fett verwenden, damit er in der Sauce auch schmilzt.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 125 g Camembert
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Camembert in grobe Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Lauchzwiebel und Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Camembert dazugeben und auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Alles gut verrühren und etwas köcheln lassen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und alles servieren.