Tortellini in Champignon-Sahne-Sauce
Tortellini in salsa al funghi

Frische Tortellini mit Fleisch-, Käse- oder Gemüsefüllung sind mittlerweile in den meisten Supermärkten erhältlich. So zaubern Sie dieses leckere Gericht in nur wenigen Minuten.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

40 g Butter
2 Schalotten
500 g Champignons
1 EL Zitronensaft
2 EL Portwein
500 ml Crème fraîche
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
500 g Tortellini

Vorbereitung

Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden, die Champignons putzen und in in feine Scheiben schneiden.

Zubereitung

Die Butter bei schwacher Hitze in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten mit einer Prise Salz 3 bis 5 Minuten andünsten. Die Schalotten sollten sich nicht verfärben. Die Champignons im Zitronensaft wälzen, mit einer weiteren Prise Salz in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten braten, bis die Champignons trocken sind und sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Den Portwein zugeben und 2 bis 3 Minuten weiter braten und dabei darauf achten, dass die Mischung nicht anbrennt. Die Creme double einrühren und 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Inzwischen Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Tortellini gemäß den Angaben des Herstellers kochen. Gut abtropfen lassen und auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Die Sauce darüber geben und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreut servieren.

© 2026 coquina.de