

# Tortellini mit Sahnesauce und Salat



## Zutaten für zwei Personen:

150 g Tortellini aus dem Convenience-Regal

80 g Mischsalat

### Sahnesauce:

1/2 Bund Frühlingszwiebeln oder junger Lauch

100 ml Sahne

60 g Gorgonzola

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Vinaigrette "Sherryessig":

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine kleine Prise Zucker

1,5 EL Sherryessig

3 EL Olivenöl

1. Tortellini nach Anweisung in kochendem Salzwasser garen.

2. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. In der Vinaigrette wenden.

### Sahnesauce:

1. Frühlingszwiebeln oder jungen Lauch in sehr feine Streifen schneiden. (Ersatzweise kleine Zwiebeln hauchdünn).

2. In kleiner beschichteten Pfanne mit Sahne und dem Gorgonzola kurz köcheln lassen.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

In die Sahnesauce kann man auch fein geschnittenen Schinken oder Räucherlachs geben, vor allem dann, wenn kein Gorgonzola zur Hand ist. Die Sauce schmeckt dann auch ohne Gorgonzola.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 09.01.2023