Tortellini alla panna oder: Die 35 (054)

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Rezept für:** 2 Portionen **Bewertung:** ★★★★★

Zutaten:

250 g Tortellini mit Fleischfüllung
500 ml Sahne
1/2 Brühwürfel
100 g Parmesan (sehr fein gerieben)

250 g Kochschinken (in feinen Streifen)
100 g Parmesan (sehr fein gerieben)

Equipment: Herd, Kochtopf, Nudelsieb, Messbecher, Waage, Messer, Suppenkelle, Kochlöffel, 2 kleine Schälchen

Zubereitung:

Meine Lieblingspasta, wie man sie in Mukhis Paradise City genießen konnte. Als ich aus Bremen weggezogen bin, hat er mir das Rezept als Abschiedgeschenk mitgegeben, damit ich mich auch hier gleich "zuhause" fühlen konnte. Mittlerweile fühlen sich hier wegen dieser Nudeln viele Menschen zuhause :)

Mukhi bereitet die Tortellini immer sehr hard core zu, sprich: er garte die Tortellini in einer Pfanne in purer Sahne. Das überlebt mein altersschwacher Magen aber eher nur noch selten … Meine Version ist dann für Menschen über 30 die bessere Option. "Chefscharf" ist und bleibt allerdings geil!

Falls jemand Mukhis Original mal bei ihm genießen möchte: Er hat das Paradise City verkauft und führt nun einen neuen Laden im Bremer Norden: Big Food Express.

+++
Sahne mit Brühwürfel aufkochen,
Parmesan unter ständigem Rühren darin auflösen,
Tortellini in der Sahne nach Packungsanleitung al dente garen,
dabei oft umrühren,
Herd abschalten,
Pasta kurz ziehen lassen,
Schinken und Parmesan bei Tisch dazu reichen.
+++

Man kann der Sauce auch noch 1 TL (oder mehr) Englischen Curry oder ein scharfes Curry beigeben. Mukhi nannte diese Version immer „chefscharf“. Inder halt. Nicht weniger lecker ist auch die Variante mit einer Handvoll TK-Erbsen in der Sauce ...

Da das Original gerne mal den Magen lahmlegt, koche ich die Nudeln in Salzwasser, bereite die Sauce separat zu und lasse die Nudeln kurz vor Garzeitende darin 3 Min. ziehen. So saugen sie sich nicht so arg mit Sahne voll und schmecken nicht weniger gut.

Nicht zum Einfrieren geeignet, es sei denn, man friert nur die Sauce ein. Ansonsten saugen sich die Nudeln sehr voll, was der Sauce den Geschmack entzieht.

Getränke dazu: trockene italienische Rotweine oder ein prickelnder Lambrusco

Beilage: grüner Salat mit Zitronensahne

Vegetarier lassen den Schinken halt weg und nehmen Tortellini mit Käsefüllung ...

Quelle: https://gourmetlette.de/tortellini-alla-panna-oder-no-35-feels-like-home

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn & Mukthiar Singh - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!