



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2-3 Pck. Tortellini aus der Kühltheke
- 200 g geräucherter Kochschinken
- 250 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 gehäufte EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 TL Gemüsebrühe

TORTELLINI PANNA AUS DEM OFENMEISTER

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Tortellini direkt aus der Packung in den Ofenmeister geben.
3. Schinken in feine Streifen schneiden und zu den Tortellini geben.
4. Milch, Sahne, Gewürze und Speisestärke in einer Schüssel verrühren und über die Tortellini geben.
5. Parmesan fein reiben und dazugeben.
6. Alles einmal gut durchmischen, Deckel auflegen und alles für 40 Minuten im Backofen garen.
7. Servieren !

