

Ricotta-Tortellini mit Spinat-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Ricotta-Tortellini, 300 gr Spinat (tiefgekühlt), 200 ml Sahne, 200 ml Milch, 125 gr Kräuterschmelzkäse, 1 Esslöffel Speisestärke, 200 gr gekochter Schinken.

Die Zubereitung:

Spinat im heißen Topf auftauen, kleingeschnittenen Schinken, Schmelzkäse und Sahne zugeben. Stärke in die Milch rühren und ebenfalls zugeben. Ricotta-Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser kochen, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Guten Appetit!