Tortellini mit Pilzen, Erbsen und Schinken bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Tortellini, 300 gr tiefgefrorene Erbsen, 200 gr Champignons, 125 gr Kochschinken, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 Esslöffel Olivenöl, 125 gr Créme frâiche, Salz, Pfeffer, Evtl. Parmesan.

Die Vorbereitungen:

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Schalotte u. Knoblauch abziehen und fein hacken. Erbsen abgießen und abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Tortellini in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bißfest garen. Erbsen in Salzwasser 3 - 5 Minuten garen. Schalotte, Knoblauch und Pilze in heißem Olivenöl kurz braten.Erbsen, Schinken und Créme frâiche zu der Pilzmischung geben. Alles würzen und nochmals erhitzen.Tortellini abgießen und die Gemüse-Pilz-Mischung sofort unter die Nudeln mengen. Dazu auf Wunsch geriebenen Parmesan servieren.