

# Tortellini alla Panna



Ich muss zugeben: die Tortellini alla panna sind nicht gerade ein Figurschmeichler. Aber ab und zu darf es auch mal ein wenig gehaltvoller sein oder was meinst du? Dieses italienische Rezept kommt wieder mit wenig Zutaten aus und ist im Handumdrehen fertig. Darum ist es ein wunderbares Unter-der-Woche-Gericht, wenn die Kids nach der Schule mal wieder fast vom Fleisch fallen. Bei den Tortellini greife ich auf Frische aus dem Kühlregal zurück. Die Füllung kannst du ganz nach deinem Geschmack aussuchen. Ich nehme entweder Spinat-Ricotta-Füllung oder Schinken.

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Tortellini

1 Zwiebel

30 g Butter

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Stück Parmesan

Optional: Kochschinken in Streifen

Koche die Tortellini nach Packungsanleitung. Hebe beim Abschütten des Kochwassers eine Suppenkelle davon auf.

Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und dünste sie in einer Pfanne mit der Butter an. (Solltest du das Rezept mit Schinken kochen, dann gebe auch den Schinken mit in die Pfanne und brate ihn mit an.)

Wenn die Zwiebeln glasig sind, löschst du sie mit der Sahne ab und würzt die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss.

Gib die Tortellini zur Soße und vermische alles vorsichtig, damit sie nicht aufgehen.

Ist die Soße zu trocken, gib etwas von dem aufgefangenen Kochwasser dazu.

Reibe den Parmesan über die Tortellini und serviere sie.

---

## **Tagliatelle fresca al Salmone / Tagliatelle mit Lachssoße**



Meine Italienischlehrerin, eine junge Studentin aus der Region Molise in Italien, hat uns Schüler einmal gefragt,

warum wir Deutschen immer so viele Zutaten in unser Essen mischen. Die Frage war keinesfalls herablassend gemeint, sondern aus wirklichem Interesse und Neugier. Sie erklärte uns, dass die meisten italienischen Gerichte mit nur 5 Zutaten auskommen und erst durch die Einfachheit der Gerichte der volle Geschmack zur Geltung kommt. Sie hat sowas von recht...ich meine, warum braucht es z.B. in einer Tomatensoße Sahne oder ähnliches, wenn man doch eine Soße aus Tomaten haben möchte? Ich habe schon viele Rezepte probiert, bei denen ich einzelne Zutaten einfach weggelassen habe, weil sie mir überflüssig vorkamen. Das Rezept für die Sahnesoße mit Lachs hat, rechnet man Salz und Pfeffer nicht dazu, tatsächlich nur 5 Zutaten. Die Tagliatelle kannst du übrigens problemlos durch Farfalle oder Penne ersetzen. Wie du frische Tagliatelle machst, zeige ich dir demnächst.

## **Zutaten**

1 Zwiebel

1 EL Butter

500 g Lachs frisch oder wenn TK, aufgetaut

300 ml Sahne

75 ml trockener Weißwein

Salz und Pfeffer aus der Mühle

500 g frische Tagliatelle

1. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und dünste sie in einer Pfanne, zusammen mit der Butter, glasig an.
2. Den Lachs in kleine, mundgerechte Würfel schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Brate den Lachs

- 2-3 Minuten an und achte darauf, dass er nicht trocken wird. Lieber vorher etwas runterdrehen.
3. Lösche mit dem Weißwein ab und reduziere die Soße ein.
  4. Gib anschließend die Sahne dazu und koche alles für 5 Minuten auf mittlerer Stufe.
  5. Währenddessen gib die Tagliatelle in kochendes, gesalzenes Wasser. Die frischen Nudeln brauchen nur 2 Minuten bis sie al dente sind. Hast du nur getrocknete Pasta zur Hand, so koche sie nach Packungssanweisung.
  6. Wenn die Nudeln fertig sind, schütte sie ab, aber behalte etwas vom Nudelwasser auf.
  7. Gib die Nudeln zur Soße, würze mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und lass alles noch einmal kurz aufkochen.
  8. Hast du das Gefühl die Pasta ist zu trocken, gib noch 2-3 EL vom Kochwasser dazu.

Dieses Gericht benötigt weder Zitrone, Kräuter, Parmesan noch sonstige Zugaben. Falls du noch einen Farbtupfer haben möchtest, gib einfach etwas klein gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber. Übrigens, hast du gewusst, dass man in Italien die Spaghetti und Tagliatelle nur mit der Gabel aufdreht und keinen Löffel dazu benutzt? Die Gabel wird dafür am Tellerrand gedreht. Wenn du also mal in Italien bist und nicht schon von weitem als Tourist auffallen möchtest, lass den Löffel weg ☐