

Käse-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Käsesoße

- 1 Zwiebel (kleine)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Butter
- 200 ml Sahne
- 200 g Frischkäse
- 100 g geriebener Käse (Parmesan, Gouda oder Emmentaler)
- Salz
- Muskat



Dazu

- 500 g Tortellini
- 500 g Kaisergemüse

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

So machst du die Käse-Sahne-Sauce selber

1. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe und schneide beides in sehr kleine Würfel.
2. Schmelze die Butter in einem kleinen Topf und dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
3. Gieße die Sahne zu und rühre den Frischkäse ein. Lasse sie Käsesosse auf kleiner Stufe kurz köcheln.
4. Gib dann den geriebenen Käse hinzu und lasse ihn darin schmelzen. Püriere die Sauce zum Schluss.
5. Schmecke sie mit Salz oder Gemüsepaste, Muskat und gern auch frischen Kräutern ab.
6. Die Tortellini kochst du parallel dazu nach Packungsanleitung.
7. Das Kaisergemüse kochst du ebenfalls in Salzwasser bissfest.
8. Mische die Tortellini schließlich mit dem Kaisergemüse und serviere sie mit der Sauce. Du kannst dazu alles im Topf mischen oder die Käsesauce einfach so darüber geben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

