

1 Tortelloni mit einfacher Käse-Sahne-Sauce

1 kg Tortelloni (Füllung nach Wahl, hier 4 Käse)

in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 2-3 min. kochen, bis sie oben schwimmen und etwas aufgeplustert sind.

80g Butter

auf mittel-hoher Hitze in einem kleinen Topf zerlassen.

Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen

50g Mehl

einrühren und weiterrühren bis die Mischung schwitzt, dann etwas Schwitzen lassen. Hitze reduzieren und

400ml Milch

⊕

200ml Sahne

⊕

40g Parmesan

ein- und glattrühren. Heiß servieren.