

Kochen mit Klaus

Tortelloni in Parmarosa-Paprikasauce (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 750 g Tortelloni mit Fleisch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 rote Chili,
- 1 rote Paprika, Salz, Pfeffer, 1 Pck. Fix Sauce Parmarosa, Rotwein,
- 250 ml Cremefine, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Paprikasauce,
- Schinkenwürfel, Paprikapulver edelsüß, scharf, geräuchert, Butter,
- 3 EL Tomatenmark, 140 g Parmesan, Petersilie, Majoran, Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln klein, Knobi fein, Paprika klein würfeln. Chili fein hacken. 100 g Parmesan fein reiben, Rest hobeln.



2. Schinken in Butter anbraten, Zwiebeln, Knobi, Paprika u. Chili mitdünsten. Tomatenmark mitbraten, mit Cremefine, Brühe u. Paprikasauce ablöschen, Fix u. geriebenen Parmesan einrühren, aufkochen. Mit 50-80 ml Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulvern würzen. Kräuter einrühren.



3. Tortelloni zugeben u. 20 Min. köcheln lassen. Tortelloni in tiefen Tellern mit gehobeltem Parmesan u. Basilikum garniert anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Feldsalat mit ital. Dressing reichen.



Erstellt von Klaus am 31.03.2024