

# Mensa zu Hause!

## Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce

### Rezept für eine Person:

- » Prise Pfeffer, weiß, gemahlen
- » Salz
- » 1 EL Margarine oder Butter
- » 2 EL Weizenmehl
- » 250 ml Milch
- » 100 ml Sahne 30 %
- » 1 TL klare Gemüsebrühe
- » Hinterschinken gekocht, in Streifen
- » 200 g Tortellini mit Käse- oder Fleischfüllung

Tortellini nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Die Margarine oder Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl hinzugeben und verrühren, dann die Milch oder Sahne zugeben und kräftig schlagen, damit keine Klumpen entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken.

Zuletzt die Schinkenstreifen zugeben. Wer mag, kann den Schinken auch vorher mit Zwiebelwürfeln in einer Pfanne anschwitzen. Zu guter Letzt die Tortellini unter die Sauce geben und nach Belieben dekorieren, zum Beispiel mit Petersilie.

**Das Mensa-Team wünscht guten Appetit. Bis bald!**

