STEINPILZTORTELLINI À LA GIOVANNI

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Den Pancetta in feine Streifen schneiden und in etwas Olivenöl anbraten bis sie knusprig sind. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im gleichen Öl die in feine Scheiben geschnittenen Champignons bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten braten.

In der Zwischenzeit die Tortellini nach Packungsangabe in Salzwasser gar kochen. Die Champignons mit dem flüssigen Knoblauch, Basilikum und Chili würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Sahne aufgießen und zuletzt die Erbsen und den Pancetta hinzugeben. Die fertig gegarten Tortellini unterheben und nach Belieben mit geriebenem Parmesan garnieren.

ZUTATEN

1 Packung	frische Tortellini mit Steinpilz- und Ricottafüllung
500 g	Champignons
100 g	Tiefkühlerbsen
150 g	Pancetta
100 ml	Sahne
250 ml	Gemüsebrühe
	flüssiger Knoblauch
	Basilikum
	Chili
	Parmesan (gerieben)