



# Tortellini mit Kürbis-Karotten-Sauce

- 400 g Tortellini mit Ricotta-Spinat- oder Fleisch-Füllung
- 1/2 kleiner Butternut-Kürbis\*
- 2 Karotten\*
- 1 Zwiebel\*
- 5 Scheiben Schinken
- 2 EL Sherry
- 1 EL Rahm
- 1 Hand voll Cherry-Tomaten\*
- 1 Stück Parmesankäse

\*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Die Tortellini nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser al dente kochen oder selbst zubereiten.

Den halben Butternut-Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Die Karotten abputzen und in grobe Stücke schneiden. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und beides darin für etwa 20 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Die Zwiebel schälen, kleinhacken und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, dann zusammen mit Kürbis und Karotten pürieren. Das Ganze mit dem Sherry und der Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne kross anbraten. Die Kürbis-Karotten-Sauce begeben und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Tomaten halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben.

Pasta durch ein Sieb abgießen und in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und noch zwei Minuten auf dem Herd lassen.

Zum Schluss etwas Parmesan zum Darüber reiben bereitstellen.