Tortellini in Paprikaschaum

Zutaten:

750 g frische Tortellini
150 ml Creme fraiche
150 ml süße Sahne oder Creme légère
100 g kalte Butter
etwas Olivenöl
1 EL Mehl
1 Schalotte
2 große rote Paprikaschoten
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Tortellini in einem Topf mit ca. 1,5 l Gemüsebrühe kurz kochen und dann noch ca. 2 Minuten ziehen lassen. Abschütten und abschrecken. Die in kleine Würfel geschnittene Schalotte und den ebenfalls fein gewürfelten roten Paprika in Olivenöl kurz andünsten, mit der Sahne ablöschen und pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und zusammen mit der Creme Fraiche aufkochen. Die Soße mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die in kleine Stückchen geschnittene, eiskalte Butter nach und nach einrühren um die Soße abzubinden. Zum Schluss mit dem Mixstab aufschäumen. Nicht mehr kochen! Die Tortellini mit der Soße mischen und servieren.

Tipp: Eine aufwändige Soße mit einem unnachahmlichen feinen Geschmack.