



## Tortelloni à la Mascarpone

### Zutaten

- 400 g Tortelloni mit Fleischfüllung a.d. Kühlregal
- 30 g gekochter Schinken
- 200 g Zucchini
- 20 g Butter
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara
- 125 g Mascarpone
- 0,5 Bund Zitronenmelisse
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Tortelloni nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen.
2. Schinken in Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen, längs vierteln und in Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Butter heiß werden lassen, Schinkenwürfel und Zucchini andünsten. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Mascarpone unterrühren.
4. Zitronenmelisse waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, klein schneiden und zugeben. Etwas Zitronenmelisse zur Garnitur zurückbehalten. Mit Zitronensaft und Pfeffer würzen und abschmecken.
5. Die Soße über die auf Tellern angerichteten Tortelloni geben und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	73 g
Energie	670 kcal
Fett	33 g
Protein	23 g

🕒 18 Minuten

⊕ 3 Portionen