Tortellini in Schinken-Sahne-Soße

Zutaten:

350g Tortellini, 2 Esslöffel Margarine, 2-3 Esslöffel Mehl, 250ml Wasser, 2 Brühwürfel, 200g Sahne, 2 Zwiebeln, 200g Kräuter-Schmelzkäse, 1 Messerspitze Muskatnuss, 200g gekochter Schinken,

Arbeitsschritte:

1. Wasser in einem **Topf** erhitzen *(Stufe 9).* Einen **Teelöffel** Salz hinzu geben. Die Tortellini ins kochende Wasser geben und auf *Stufe 5* etwa 10 Minuten kochen. Anschließend ins Spülbecken in ein **Nudelsieb** abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.

---

2. 200g gekochter Schinken → Auf einem **Holzbrett** mit einem **Kneipchen** in Würfel schneiden.

3. 2 EL Margarine → In einem **Topf** auf *Stufe 9* zum Schmelzen bringen.

4. 2 Esslöffel Mehl → Zur Margarine zugeben, mit einem **Schneebesen** verrühren und so lange dünsten, bis sich Bläschen zeigen und die Farbe goldgelb ist.

5. 250 ml kaltes Wasser → Nach und nach zum Ablöschen in den Topf geben und mit einem **Schneebesen** einrühren, bis sich die Klumpen aufgelöst haben und es eine geschmeidige Soße wird.

6. Den Herd auf *Stufe 5* zurück schalten.

7. 200 g Sahne
   2 Brühwürfel
   200 g Kräuter-Schmelzkäse
   2 Messerspitzen Muskatnuss
   } Zu der Soße in den Topf geben und gut verrühren.

8. Die Schinkenwürfel zu der Soße hinzu geben, den Herd auf *Stufe 3* zurück schalten und 10 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren (**Rührlöffel**)!

9. Abschmecken! Die Tortellini in den Topf geben, unter die Soße heben und alles in einer **Porzellanschüssel** servieren.