
TORTELLINI IN KÄSESAUCE

<i>1 Paket Tortellinis</i>	in Salzwasser gar kochen.
<i>3 oder 4 Scheiben gekochten Schinken</i>	in Würfel schneiden. In einem anderen Topf
<i>etwas Margarine</i>	zum Schmelzen bringen und
<i>1 Paket gefrorene Erbsen</i>	zugeben. Dazu den Schinken. Alles ein wenig erwärmen.
<i>Etwas süße Sahne, 1 Becher saure Sahne, 1 Becher Creme Fraiche</i>	hinzufügen und umrühren.
<i>1 Packung Blauschimmelkäse</i>	kleinbröckeln und zugeben. Mit einem
<i>Schuß Weißwein, Oregano, Thymian, Salz</i>	abschmecken. Die Nudeln werden in die Soße gerührt.