

Rezept

# Tortelloni mit Champignon-Curry-Sauce

Ein Rezept von Tortelloni mit Champignon-Curry-Sauce, am 20.04.2024

## Zutaten

2	Frühlingszwiebeln	2	Knoblauchzehen
250 g	Champignons	500 g	Tortelloni mit Käsefüllung (aus dem Kühlregal)
	Salz	2 EL	Olivenöl
1 EL	Currypulver	1/8 l	trockener Weißwein
250 g	Sahne		Pfeffer
2 EL	Zitronensaft	1/2 Kästchen	Gartenkresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün in Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Champignons putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben und grob hacken.
2. Die Tortelloni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch mit dem Currypulver darin kurz andünsten. Die Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze 1-2 Min. unter Rühren mitdünsten. Den Weißwein dazugießen und alles einmal kurz aufkochen lassen. Die Sahne dazugießen und alles weitere 2-3 Min. leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Sauce mit Zitronensaft abschmecken. Die Tortelloni in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, mit der Sauce mischen und auf vier Teller verteilen. Die Kresse kalt abbrausen und mit der Küchenschere über die Tortelloni schneiden.