

Rezept

Cappelletti auf Spinat

Ein Rezept von Cappelletti auf Spinat, am 15.04.2026

Zutaten

300 g TK-Gorgonzola-Spinat	250 g Cappelletti (gefüllte Teigtäschchen; Kühlregal)
Salz	8 Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Pfeffer	1 TL Aceto balsamico
2 EL frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Spinat in einem Topf nach Packungsangabe auftauen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Inzwischen die Cappelletti nach Packungsangabe in Salzwasser garen, anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Öl erhitzen, Knoblauch darin bei schwacher Hitze 1 Min. dünsten. Cappelletti 2-3 Min. mitbraten, dabei vorsichtig wenden. Die Tomaten dazugeben und 2-3 Min. weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Spinat mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, in zwei tiefe Teller geben. Cappelletti mit Tomaten und Knoblauch darauf verteilen, mit Parmesan bestreuen.