

Rezept

Spinat-Tortellini

Ein Rezept von Spinat-Tortellini, am 19.04.2024

Zutaten

2 Päckchen TK-Rahm-Spinat (je etwa 300 g)

1/2 Bund Basilikum

Salz

250 g Kirschtomaten

500 g Frischteig-Tortellini (aus dem Kühlregal)

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Spinat in einer Schüssel zugedeckt bei 600 Watt 10 Min. auftauen. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen und häuten. Zum Spinat geben und zugedeckt bei 600 Watt 2-4 Min. erhitzen.

2. Basilikum waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Tortellini in kochendem Salzwasser erhitzen, abtropfen lassen und mit dem Spinat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.