

Rezept

Spinat-Tortelloni in Zitronen-Salbei-Sauce

Ein Rezept von Spinat-Tortelloni in Zitronen-Salbei-Sauce, am 14.04.2024

Zutaten

300 g Spinat-Ricotta-Tortelloni (Kühlregal)	Salz
2 Zweige Salbei	1 Bio-Zitrone
2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
50 g Butter	Pfeffer
2 EL frisch gehobelter Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Die Tortelloni nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser 2-4 Min. garen.

2. Inzwischen die Salbeiblätter abzupfen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden oder mit einem Zestensneider abziehen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden.

3. In einer beschichteten Pfanne Öl und Butter erhitzen. Salbei, Zitronenschale und Knoblauch darin leicht bräunen. Tortelloni abgießen, kurz abtropfen lassen und in der Pfanne schwenken. Mit Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreuen.