

Rezept

Spitzkohl-Tortellini

Ein Rezept von Spitzkohl-Tortellini, am 10.06.2023

Zutaten

400 g Tortellini mit Fleischfüllung (Kühlregal)	Salz
500 g Spitzkohl	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz
Pfeffer	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL gehackter Thymian (frisch oder getrocknet)	1 Dose stückige Tomaten (400 g)
50 g Parmesan, gerieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 17 g F, 20 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Tortellini in kochendem Salzwasser 2 Min. garen, dann abtropfen lassen. Den Spitzkohl putzen, waschen und in Rauten schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im heißen Butterschmalz in einer großen Pfanne glasig dünsten. Die Kohlstücke dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian würzen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Die Tomaten einrühren, weitere 5 Min. offen schmoren lassen.
3. Die Tortellini untermischen, eben erhitzen, nochmals abschmecken. Mit dem Parmesan bestreut servieren.