

Rezept

Tomaten-Sahne-Tortellini

Ein Rezept von Tomaten-Sahne-Tortellini, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Sahne	1 TL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe	1 Handvoll Kirschtomaten
Salz	Cayennepfeffer
300 g frische Tortellini (aus der Kühltheke; Füllung nach Belieben)	½ Bund Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 3 l Wasser aufkochen lassen. Gleichzeitig die Sahne in einer Pfanne mit dem Tomatenmark verrühren und bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch zur Sahnemischung geben und darin ziehen lassen.
2. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Unter die Sauce rühren und alles mit je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Sobald das Wasser kocht, 3 TL Salz und die Tortellini hineingeben, einmal um-rühren und die Nudeln nach Packungsangabe in 2 - 4 Min. bissfest kochen.
4. Inzwischen den Rucola waschen, grobe Stiele entfernen und die Blätter kleiner zupfen. Wenn die auf der Packung angegebene Kochzeit um ist und alle Tortellini oben schwimmen, die Nudeln mit einem Schaumlöffel herausheben (siehe Info), dann in einem Sieb ca. ½ Min. abtropfen lassen.
5. Die Knoblauchhälften aus der Sahne fischen und wegwerfen (sie sollten die Sauce nur ganz leicht aromatisieren). Tortellini und Rucola zur Sauce geben und untermischen. Auf zwei Teller verteilen und sofort servieren.