

Rezept

Tortellini-Tortilla

Ein Rezept von Tortellini-Tortilla, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Tortellini mit Käsefüllung (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)	1 Zwiebel
200 g Chorizo-Wurst (oder Kabanossi)	1 Chilischote
6 Eier	100 g Emmentaler Käse
Pfeffer	Salz
150 g TK-Erbesen	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Die Tortellini in kochendem Salzwasser in 2-3 Min. garen. Dann abgießen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Die Wurst pellen und schräg in Scheiben schneiden. Den Käse reiben.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eier mit Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Chili darin 1-2 Min. dünsten. Die unaufgetauten Erbsen dazugeben und kurz mitdünsten. Die Tortellini und Wurstscheiben untermischen. Die Mischung in eine ofenfeste Pfanne oder Auflaufform (ca. 25 cm Ø) geben. Die Eier-Käse-Mischung darübergießen, Die Tortilla im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. garen.