

Rezept

Tortellini mit Gemüse-Bolognese

Ein Rezept von Tortellini mit Gemüse-Bolognese, am 09.06.2026

Zutaten

2 Knoblauchzehen	1 kleine, getrocknete Chilischote
je 150 g Möhren, Zwiebeln, Staudensellerie, Lauch und rote Paprikaschoten	2 EL Olivenöl
50 ml Rotwein	1 große Dose Tomaten (480 g Abtropfgewicht)
150 ml Gemüsebrühe	150 ml Milch
1 EL getrockneter Thymian	1 EL Tomatenmark
Salz	1 Lorbeerblatt
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
4 EL frisch geriebener Pecorino	500 g frische Käse-Tortellini (aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote fein zerbröseln. Möhren und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Lauch putzen, waschen, längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und ebenfalls klein würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Chili und Gemüsewürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. andünsten. Tomaten, Wein, Milch, Brühe und Tomatenmark untermischen, die Tomaten mit einer Gabel leicht zerdrücken. Das Gemüse mit Thymian, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Min. köcheln lassen, dabei mehrmals umrühren.
3. Die Tortellini in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 2 EL Pecorino unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Tortellini mit der Gemüse-Bolognese und dem restlichen Käse bestreut servieren.