

## Rezept

# Tortellini mit Gemüse-Bolognese

Ein Rezept von Tortellini mit Gemüse-Bolognese, am 30.03.2023

## Zutaten

<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1</b> kleine, getrocknete Chilischote
<b>je 150 g</b> Möhren, Zwiebeln, Staudensellerie, Lauch und rote Paprikaschoten	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>50 ml</b> Rotwein	<b>1 große Dose</b> Tomaten (480 g Abtropfgewicht)
<b>150 ml</b> Gemüsebrühe	<b>150 ml</b> Milch
<b>1 EL</b> getrockneter Thymian	<b>1 EL</b> Tomatenmark
Salz	<b>1</b> Lorbeerblatt
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
<b>4 EL</b> frisch geriebener Pecorino	<b>500 g</b> 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.