

Rezept

# Tortellini mit Knoblauchsahne

Ein Rezept von Tortellini mit Knoblauchsahne, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>125 g</b> Tortellini (Kühlregal; Füllung nach Wunsch) | <b>1</b> Tomate oder 3 Kirschtomaten |
| <b>4 EL</b> Sahne  | <b>1</b> Knoblauchzehe               |
| Salz   | Cayennepfeffer                       |
| <b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan                   |                                      |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Tortellini nach Packungsangabe kochen.

---

2. Inzwischen die Tomate oder die Kirschtomaten waschen und ohne Stielansatz klein würfeln. Mit der Sahne in einer kleinen Pfanne aufkochen. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

---

3. Die Tortellini abgießen, zur Sauce geben und mit Parmesan bestreuen.