

Rezept

Tortellini mit Knoblauchsahne

Ein Rezept von Tortellini mit Knoblauchsahne, am 01.10.2023

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 125 g Tortellini (Kühlregal; Füllung nach Wunsch) | 1 Tomate oder 3 Kirschtomaten |
| 4 EL Sahne | 1 Knoblauchzehe |
| Salz | Cayennepfeffer |
| 1 EL 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.