Rezept

Tortellini mit Lachs und Spinat

Ein Rezept von Tortellini mit Lachs und Spinat, am 30.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)
250 g	Kirschtomaten
100 g	Crème fraîche
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
800 g	Tortellini (z. B. mit Käsefüllung, aus dem Kühlregal)
300 g	Baby-Blattspinat
250 g	Räucherlachs (in Scheiben)
	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal, 42 g F, 44 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. glasig dünsten.

2. Die Tortellini in die Pfanne geben, mit Weißwein ablöschen und 3-4 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Inzwischen den Spinat waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

3. Blattspinat und Kirschtomaten zu den Tortellini geben und alles weitere 3-4 Min. köcheln lassen, bis der Spinat zusammengefallen ist.

4. Räucherlachs in Streifen schneiden oder in Stücke zupfen und mit Crème fraîche unter die Tortellini mischen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.