

Rezept

Tortellini mit Spinat

Ein Rezept von Tortellini mit Spinat, am 03.05.2024

Zutaten

1/2 Packung TK- Blattspinat (ca. 225 g)

Salz

Pfeffer

250 g Tortellini (aus dem Kühlregal, Füllung nach Belieben)

2 EL Kräuter-Crème-fraîche

50 g Gorgonzola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat in etwa 2 Std. auftauen lassen (Rest zurück ins Tiefkühlfach). Die Tortellini nach Packungsangabe 3-4 Min. in Salzwasser kochen.

2. Inzwischen Spinat, Crème fraîche und 2 EL Nudelkochwasser in einer Pfanne verrühren, erwärmen, leicht salzen und kräftig pfeffern. Den Gorgonzola in Flöckchen darauf verteilen (Rest für Käsebrote aufbrauchen) und zugedeckt bei schwacher Hitze schmelzen. Die abgetropften Tortellini unter den Spinat mischen.