

Rezept

Tortellini mit Spinat-Käse-Sauce

Ein Rezept von Tortellini mit Spinat-Käse-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln	2 EL	Olivenöl
300 g	TK-Spinat	100 g	Gorgonzola oder anderer Edelpilzkäse
	Salz		Pfeffer aus der Mühle
500 g	Tortellini (aus dem Kühlregal)	4 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Pro Portion Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Tortellini zum Kochen bringen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den gefrorenen Rahmspinat dazugeben, unter Rühren auftauen und einmal aufkochen lassen. Den Gorgonzola grob würfeln und darin schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Nudelwasser salzen und die Tortellini darin nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.
4. Die Tortellini mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Die Spinat-Käse-Sauce und die Pinienkerne darübergeben.