

Rezept

Tortellini und Spargelspitzen

Ein Rezept von Tortellini und Spargelspitzen, am 07.11.2024

Zutaten

1 kg weiße Spargelspitzen	Salz
1 Prise Zucker	3 Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl	1 Pkg. stückige Tomaten (500 g)
1 Zweig Rosmarin	Pfeffer
500 g grüne Tortellini (mit Käse- oder Fleischfüllung; Kühltheke)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Spargelspitzen waschen, schälen, die Enden gerade schneiden. In kochendem Salzwasser mit Zucker in 5-8 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebelringe darin andünsten. Tomaten und Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Min. köcheln lassen.

3. Die Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, abgießen und abtropfen lassen.

4. Den Spargel abgießen und abtropfen lassen. Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortellini mit der Sauce und den Spargelspitzen anrichten.