

Tortelloni mit Spinat-Sahne-Soße

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Blattspinat TK
- 500 g Tortelloni mit Spinatfüllung
- Öl zum Anbraten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Becher Saure Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 6-8 Cherrytomaten
- 1 Paprika
- 30 g geriebener Parmesan
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss



Zubereitung:

Die Tortelloni nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Weiße der Frühlingszwiebeln und den Knoblauch leicht anschwitzen. Dann den gefrorenen Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Wenn der Spinat aufgetaut ist, gibt man die saure Sahne und den Parmesan zu. Ist der Käse geschmolzen, die Tomaten, das Grüne der Frühlingszwiebeln und die Paprika zugeben. Die Tortelloni abschütten und die Soße in den Topf gießen. Alles gut umrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und anrichten.

Guten Appetit