



Käse-Tortelloni mit Kirschtomaten und Parmesan



Zutaten

Menge

3 Stängel	Petersilie
	Salz
1 Pck.	Tortelloni mit Käse (400g)
1 Handvoll	getrocknete Tomaten
2 EL	Öl
1 Pck.	Parmesan
1 Becher	Sahne
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Pck.	Spinat
125 g	braune Champignons
1 Pck.	Kirschtomaten

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2686 kJ, 642 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 40 g Fett, 72 mg Cholesterin, 5,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

schnell

Zubereitung

Wir lieben schnelle One Pot-Rezepte und deshalb wollten wir dir dieses leckere Rezept für One Pot Tortelloni mit Champignons und Spinat-Sahnesoße auf keinen Fall vorenthalten! Die leckeren Käse-Tortelloni haben wir in unserem Rezept mit einer leckeren Spinat-Sahnesoße kombiniert und was sollen wir sagen? Sie ist wirklich mega cremig und lecker geworden! In die Soße haben wir zusätzlich auch noch angebratene Champignons, getrocknete Tomaten und Kirschtomaten gegeben und eine ordentliche Portion Parmesan und etwas Petersilie darüber gestreut. Probiere das Rezept für unsere One Pot Tortelloni mit Champignons und Spinat-Sahnesoße unbedingt aus und überzeug dich davon, wie einfach und schnell das Rezept nachzumachen ist! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du die Pilze in Scheiben und halbiert die Kirschtomaten. Die Tortelloni nach Packungsanweisung in einem Topf mit Wasser kochen. Währenddessen die Pilze und die Kirschtomaten mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 2:

Nun schneidest du die getrockneten Tomaten in Streifen. Dann die Sahne in einem großen Topf erhitzen und die gekochten Tortelloni, den Spinat, die getrockneten Tomaten und das Gemüse aus der Pfanne dazugeben. Als nächstes reibst du den Parmesan und gibst den Großteil mit in den Topf. Alles köcheln lassen, bis sich alles zu einer sämigen Soße verbunden hat. Die Tortelloni mit der Soße auf einem Teller anrichten und mit gezupfter Petersilie und dem restlichen Parmesan bestreuen.