



Tortellini in Spinat-Sahnesoße mit krossem Speck

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Blattspinat 500 g

Frühlingszwiebeln 1 Bund

Öl 1 EL

Speckstreifen 125 g

Weißwein, trocken 200 ml

Schlagsahne 200 g

Tortellini mit Kräuter-Frischkäsefüllung, frisch 500 g

Pfeffer, schwarz

Parmesan, gerieben 80 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Tasse

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in ca. 0,5 cm dünne Ringe schneiden.
2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen mit weißen Frühlingszwiebeln ca. 3 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen, ca. 1 Min. aufkochen und mit Sahne auffüllen. Spinat und grüne Frühlingszwiebeln zugeben und bei mittlerer Stufe ca. 3 Min. zusammenfallen lassen.
3. Tortellini im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen, und in ein Sieb abgießen. Dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.
4. Spinat-Sahnesoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortellini zur Soße geben, vermengen und nach Belieben Kochwasser zugeben. Auf Tellern verteilen und mit Parmesan garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	627 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	32 g