



Tortellini mit Kürbis und Maronen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Tortellini mit Kräuter-Frischkäsefüllung, frisch	800 g
Hokkaidokürbis	600 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Babyspinat	100 g
Thymian, frisch	10 g
Haselnuskerne, ganz	4 EL
Öl	2 EL
Maronen, gegart und geschält	200 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Tortellini im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend in ein Sieb abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen.
2. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Spinat waschen und abtropfen lassen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
3. In einer Pfanne Haselnüsse auf mittlerer Stufe fettfrei ca. 2–3 Min. rösten. Haselnüsse kurz abkühlen lassen und grob hacken.
4. In der Pfanne erneut 2 EL Öl erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. anbraten. Kürbis, Maronen und Thymian zugeben und ca. 4–5 Min. mit anbraten. Anschließend gekochte Tortellini, 100 ml Kochwasser und Spinat zugeben und unter Schwenken ca. 1–2 Min. weiterbraten.
5. Tortellini mit Kürbis und Maronen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch mehr Kochwasser zugeben, um eine cremigere Konsistenz zu bekommen. Auf Tellern anrichten und mit Haselnüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	662 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g