



Tortellini mit Oliven und Tomatensauce

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Knoblauchzehen 2 St.

Oliven, grün 150 g

Olivenöl 2 EL

Tomaten, gehackt 850 g

Pfeffer, schwarz

Zucker

Oregano, getrocknet

Tortellini mit Kräuter-Frischkäsefüllung, frisch 500 g

Basilikum, frisch 20 g

Parmesan 20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Oliven abtropfen lassen und halbieren.
2. In einem Topf Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch darin ca. 2 Min. dünsten. Mit gehackten Tomaten ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Tortellini im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen, und in ein Sieb abgießen. Basilikum waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Parmesan grob hobeln.
4. Oliven und Tortellini zur Tomatensauce in den Topf geben und vermengen. Auf Tellern verteilen und mit Basilikum und Parmesan garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	433 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	17 g