



Tortelloni Caprese mit Tomatensugo und frischem Basilikum



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	1 EL
Zucker	2 TL
Tomaten, gehackt	400 g
Salz	
Basilikum, frisch	10 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Tortelloni mit Tomate-Mozzarella, frisch	800 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel mit 1 TL Zucker darin ca. 3 Min. anbraten. Gehackten Knoblauch dazugeben und ca. 1 Min. mitbraten.
2. Stückige Tomaten hinzufügen, alles zum Kochen bringen und auf niedrigster Stufe ca. 20 Min. simmern, dabei hin und wieder umrühren und sicherstellen, dass die Sauce nicht kocht.
3. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen fein schneiden.
4. Nach ca. 10 Min. Tomatensauce mit 1 EL Balsamicoessig, 1 Prise Salz und 1 TL Zucker abschmecken und Basilikumstiele zur Sauce geben.
5. Inzwischen Mozzarella-Basilikum-Tortelloni ins siedende Salzwasser geben und ca. 5 Min. al dente garen. Es ist wichtig, dass das Wasser dabei nur simmert. Tortelloni anschließend in ein Sieb abgießen und ca. 1 Tasse des Kochwassers auffangen.
6. Basilikumstiele aus dem Sugo entfernen, ca. 50 ml des Kochwassers untermischen, Tortelloni und die Hälfte des geschnittenen Basilikums unter die Sauce heben und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.
7. Tortelloni Caprese auf tiefen Tellern anrichten und mit restlichen Basilikumblättern bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	611 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g