



# Tortelloni in Pilz-Spinat-Sauce

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Blattspinat	500 g
Öl	2 EL
Speckstreifen	125 g
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 ml
Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch	800 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und würfeln. Spinat waschen und abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Champignons und Speckstreifen ca. 4 Min. anbraten. Salzen, pfeffern und Spinat zugeben. Mit Sahne ablöschen und ca. 2 Min. aufkochen.
3. Tortelloni im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In das Sieb abgießen und in der Pfanne mit der Sauce vermengen. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Du suchst noch eine passende vegetarische Vorspeise? Wie wäre es mit [Gemüse-Kartoffel-Rösti mit Balsamico-Dip](#)

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	861 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	46 g