

Tortelloni mit Pesto-Sahne und Babyspinat

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g Babyspinat
200 g Cherry-Rispentomaten	2 EL Sonnenblumenöl	200 ml Gemüsebrühe
100 ml trockener Weißwein	100 ml Schlagsahne	2 TL Pesto genovese
60 g gerieb. Parmesan	2 Pck. Tortelloni-Ricotta-Spinat	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Spinat und Tomaten waschen und die Tomaten halbieren.

Öl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen.

Zwiebel darin glasig dünsten, dann den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe, Wein und Sahne ablöschen und aufkochen lassen.

Dann das Pesto und 30 g Parmesan hinzugeben und schmelzen lassen.

Tortelloni in die Soße geben und 5 Minuten darin köcheln lassen, bis sie al dente sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat und Tomaten am Ende der Garzeit kurz in der Soße schwenken und sofort mit dem restlichen Parmesan servieren.

NN am 13. November 2025