

Tortellini-Bolo mit Zucchini

Für 2 Personen

1 Zucchini	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Öl	250 g Rinderhack	Salz, Pfeffer
Zucker	200 ml Gemüsebrühe	1 Dose Kirschtomaten
250 g Spinat-Tortellini	125 g Mozzarella	

Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini darin unter Wenden kräftig anbraten und herausnehmen. Hack im restlichen Bratöl unter Wenden krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Brühe ablöschen, Tomaten zufügen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Tortellini unterrühren. Alles aufkochen. Mozzarella zerzupfen und in der Pfanne verteilen. Zugedeckt 5-7 Minuten garen, bis der Käse zerläuft.

NN am 20. Oktober 2025