

# SCHNELLE TORTELLINI MIT SPINAT-SAHNE SAUCE

## SCHNELLE TORTELLINI MIT SPINAT-SAHNE SAUCE

Dieses Rezept ist ein richtig flottes Abendessen für Tage an denen es einfach unkompliziert sein muss. Und hey, die darf es auch mal geben. Einkaufen läuft bei uns im Moment so ab, dass ich den kleinen Mann von der Kita abhole, ihn im Supermarkt in den Einkaufswagen setze und mit ihm durch die Gänge schiebe und unser Abendessen ausdiskutiere. Das macht mir Spaß und er kommentiert das Ganze mit einem begeisterten „da-da-da“. Für Tage an denen wir etwas später dran sind oder er müde wirkt habe ich jetzt immer eine Alternative im Vorratsschrank und da machen sich Tortellini natürlich super. Und so sind im Prinzip mit etwas frischem Spinat und einem Schluck Sahne diese Tortellini mit Spinat-Sahne Sauce entstanden. Und wie ihr dazu eine absolut unkomplizierte und leckere Sauce zaubert verrate ich euch hier!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Spinat-Ricotta Tortellini

200g Schlagsahne

100g Spinat

50g Parmesan

Pfeffer & Salz

etwas Muskat

1/4 Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Beides sanft anschwitzen. Einen Topf Salzwasser für die Tortellini zum kochen bringen und die Tortellini 3 Minuten gar kochen.

Den Spinat waschen. Die Schlagsahne zu Knoblauch und Zwiebeln in den Topf geben und kurz aufkochen. Den Spinat sofort dazu geben und den Käse in die Sahne reiben. Sobald der Spinat zusammengefallen ist wird die Sauce mit Pfeffer, Salz und Muskat abgeschmeckt.

Die Tortellini durch ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit der Sauce vermengen.

Auf passenden Tellern anrichten und sofort servieren.



Guten Appetit!



© katha-kocht!