

SPINAT RICOTTA TORTELLINI MIT FRISCHKÄSESAUCE

SPINAT RICOTTA TORTELLINI MIT FRISCHKÄSESAUCE

Es gibt ja wirklich nicht viele „Fertigprodukte“ die bei mir auf dem Tisch landen, aber Tortellini und Gnocchi aus dem Kühlregal dürfen es schon von Zeit zu Zeit mal sein. Natürlich kann man beides auch selbst machen, aber gerade bei den Tortellini ist das dann doch eher eine Aufgabe für das Wochenende und nicht für ein schnelles Feierabendessen. Die Frage ist dann nur, was man daraus macht. Ich hatte noch eine halbe Box frischen Spinat im Kühlschrank und habe mich dann für eine super unkomplizierte Frischkäsesauce entschieden. Die hat den Tortellini ein bisschen die Schwere genommen und war nicht so mächtig wie zum Beispiel eine dicke Gorgonzolasauce. Jetzt aber genug geredet, in 10 Minuten steht das Essen auf dem Tisch!



Zutaten für 2 Personen:

500g Spinat Ricotta Tortellini

80g frischer Blattspinat

Salz & Pfeffer

100g Frischkäse

1 Prise Muskat

1 Tasse vom Nudelwasser (ca. 150-200ml)

Zubereitung:

In einem großen Topf das Salzwasser zum kochen bringen und die Tortellini nach Packungsanleitung 3-4 Minuten kochen. Für die letzten 2 Minuten den Spinat dazu geben. Eine Tasse vom Nudelwasser abschöpfen und die Pasta samt Spinat durch ein Sieb abgießen.



Das Nudelwasser zurück in den Topf geben und auf kleinster Stufe den Frischkäse einrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Dann die Tortellini und den Spinat untermengen.

Die fertigen Tortellini mit Frischkäsesauce sofort auf zwei große Teller verteilen und servieren.

Super schnell auf dem Tisch!

