

Tortellini mit Kräuter-Sauce



Pasta mit Kräuter-Sauce

Diesmal eine leckere Kräuter-Sauce mit vielen frischen Kräutern. Und wieder ist die Basis die Bechamel-Sauce. Und damit die Pasta auch dazu passt, wählte ich Tortellini mit Ricotta- und Spinatfüllung.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Tortellini Ricotta e Spinaci
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 2–3 EL Bechamel-Sauce
- 50 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- viele frische Kräuter (Majoran, Oregano, Salbei, Thymian, Zitronenthymian, Rosmarin, Minze, Petersilie, Schnittlauch)
- frisch gemahlener Muskat

- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und klein schneiden. Von den Kräutern die Blätter abzupfen und kleinwiegen – ausgenommen der Schnittlauch, dieser darf nicht gegart werden, sondern dient nur dem nachträglichen Verzieren. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Das Gemüse darin anbraten. Mit einem Schuss Weißwein und dem Fond ablöschen. Bechamel-Sauce hinzugeben. Die frischen Kräuter hinzugeben und alles gut verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell bis zur gewünschten Sämigkeit reduzieren.

Die Tortellini nach Anleitung zubereiten.

Tortellini in einen tiefen Nudelteller geben und viel Kräuter-Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben.