

Tortellini in Tomaten-Sugo



Leckere Tortellini

Diesmal frische Tortellini mit Schinken gefüllt. Dazu ein Tomaten-Sugo aus Tomaten aus der Dose und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Champignons.

Mein Rat: Da die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce, gebe ich die gekochten Tortellini in das Tomaten-Sugo, vermische alles gut und gebe es dann in einen tiefen Pastateller zum Servieren.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Tortellini (mit Schinken gefüllt)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ein Stück Ingwer
- 2 weiße Champignons

- 240 ml stückige Tomaten (Dose)
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Tomaten dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sugo abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Pasta in das Sugo geben und alles gut vermischen. Alles in einen tiefen Teller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.