

Tortellini mit Feta



Viel Käse

Ein einfaches Gericht. Zwei Zutaten. Schnell zubereitet.

Wenn man möchte, kann man den Feta einige Minuten im Topf bei den Tortellini belassen, bis er etwas schmilzt.

Es ist ein richtiges Käse-Gericht, zusätzlich zum Feta sind die Tortellini auch noch mit Käse gefüllt.

Mein Rat: Tortellini in Gemüsefond garen, so schmecken sie noch besser.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g frische Tortellini (mit Käse gefüllt)
- 500 ml Gemüsefond
- 400 g Feta

Zubereitungszeit: 5 Min.

Feta in kleine Würfel schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Pasta darin nach Anleitung zubereiten. Fond abschütten.

Feta zu der Pasta geben. Etwas vermischen.

Pasta mit Feta in zwei tiefe Nudelteller geben. Servieren.