

Tortellini mit Knoblauch und Basilikum



Leckere Tortellini

Hier geht es einmal schnell. Sie haben auch nicht immer alle Zeit der Welt zur Verfügung, um stundenlang am Herd zu stehen. Also kauft man ab und zu auch einmal ein Convenience-Produkt. Aber bemüht sich, auch ein wirklich gutes Convenience-Produkt zu kaufen.

In diesem Fall sind es echte, italienische Tortellini. Gefüllt mit Tomaten und Büffelmozzarella!

Natürlich kann man dann ein solches Produkt zuhause in der Küche noch verfeinert. Und gibt einige wenige, frische Zutaten dazu, die eben nicht aus der Packung sind. In diesem Fall frischen Knoblauch und frisches Basilikum. Und garniert das Pastagericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Fertig ist ein schnelles, leckeres Pastagericht, das man immer

wieder gerne isst und für das man nur kurz in der Küche stehen muss.

Für 2 Personen:

- 800 g Tortellini (2 Packungen à 400 g, gefüllt mit Tomate und Büffelmozzarella)
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Topf Basilikum
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Nur mit Knoblauch und Basilikum
Basilikum kleinwiegen und in eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken,

kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz andünsten. Basilikum dazugeben. Pasta hineingeben und kurz in der Pfanne schwenken. Mit einigen Esslöffeln des Kochwassers der Pasta die Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!