Tortellini mit Mini-Mozzarella und Basilikum mit Soja-Sauce

Würziges und einfaches Gericht

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Tortellini (2 Packungen à 400 g, gefüllt mit Ricotta und Artischoke)
- 2 Becher Mini-Mozzarellakugeln
- 1 Topf Basilikum
- dunkle Soja-Sauce
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.

Mit kleinen Mozzarella-Kügelchen

Zubereitung:

Blättchen des Basilikum abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

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

Öl in einer Pfanne erhitzen. Tortellini darin kurz schwenken. Mozzarella und Basilikum dazugeben. Mit Soja-Sauce würzen. Alles etwas vermischen. Für mehr Sauce etwas Kochwasser der Tortellini dazugeben.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!