

Tortellini mit Knoblauch und Rosmarin

Sie sind sicherlich ab und zu auch in Zeitnot. Dann bereiten Sie eben etwas schnelles zu. Es darf dann auch gern ein Convenienceprodukt sein. Aber ein gutes, das auch etwas kosten darf.



Schnell zubereitet

Diese Tortellini sind mit Rindfleischfüllung. Und ein sehr gutes Convenienceprodukt.

Ich verfeinere sie mit etwas Olivenöl, frischem Rosmarin und Knoblauch.

Garniert noch mit etwas frisch geriebenem Grano Padano.

Das Ergebnis ist in wenigen Minuten fertig und sehr lecker und schmackhaft.

Für 2 Personen:

- 500 g Tortellini (mit Rindfleisch gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 10 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- viel Olivenöl
- Grano Padano
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Schmackhaft und lecker

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinschneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen.

Einen großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin kurz andünsten. Rosmarin dazugeben. Tortellini dazugeben und kurz darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gericht auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

4-Formaggi-Tortellini aglio e olio

Essen Sie gerne Pasta? Dann sicherlich auch gute, italienische Pasta. Oder auch frische Pasta. Die gerne ein Convenience-Produkt sein darf.



Frische Pasta

Diese frischen 4-Formaggi-Tortellini sind von einem guten Hersteller, so dass man hier beim Kauf nicht viel falsch machen kann.

Sie sollen bei diesem Gericht so richtig gut zur Geltung kommen. Und werden daher in den Vordergrund gerückt. Indem sie einfach aglio e olio zubereitet werden.

Also einfach einige Minuten gekocht. Dann wird eine großer Schluck Olivenöl in der Pfanne erhitzt. Sehr viel Knoblauch kommt dazu. Und schließlich werden die fertig gekochten Tortellini nur noch einmal durch Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt.



Nur mit Olivenöl und Knoblauch
Und sofort in tiefen Nudelteller angerichtet.

Für 2 Personen:

- 1 kg 4-Formaggi-Tortellini (2 Packungen à 500 g)
- Olivenöl
- 15 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Min.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Einen großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Pasta dazugeben und kurz

durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

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!

Tortellini-Suppe

Tortellini bereiten Sie sicherlich normalerweise als Pasta mit einer Sauce oder einem Pesto zu. Das ist ja auch der gewöhnliche Verwendungszweck.



Einfache Suppe mit Pasta

Sie können Tortellini aber auch einmal in einer anderen, abgewandelten Form zubereiten. Geben Sie sie in eine gute Brühe und servieren Sie sie als Suppe. Es braucht nur noch Salz und Pfeffer. Und ein wenig frischer Schnittlauch zum Dekorieren.

Fertig haben Sie eine gelungene, gehaltvolle und schmackhafte Suppe.

Für 2 Personen:

- 800 g Tortellini (mit Fleischfüllung, 2 Packungen à 400 g)
- 1 l Gemüsebrühe
- frischer Schnittlauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 3 Min.

Schnittlauch kleinschneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Tortellini hineingeben und in 3 Minuten garen.

Suppe mit der Pasta auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.
Servieren.

Suppe mit Schnittlauch garnieren.

Topf mit der restlichen Suppe auf den Küchentisch stellen und nach Bedarf nachschöpfen.

Guten Appetit!

**FrISChe Tortellini mit
Gemüse-Allerlei in frischer
Tomaten-Zitronen-Sauce**



Sehr lecker

Frische Tortellini. Zwar industriell gefertigt und in der Packung. Aber eben frische Pasta. Gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Dazu ein Gemüse-Allerlei mit Bohnen, Spargel, Zucchini, Lauchzwiebel und Knoblauch. Und frischem Basilikum.

Da die Bohnen am längsten brauchen, werden sie als erstes in Butter angebraten.

Leicht tomatisiert mit Tomatenmark. Und fruchtig-frisch verfeinert mit Zitronenschalen-Abrieb und -Saft.

Für 2 Personen

- 1 kg Tortellini (2 Packungen à 500 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- 1 Zucchini
- 10 Stangenbohnen
- 10 grüne Spargel

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Schalenabrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Tassen Gemüfefond (400ml)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
Bohnen separat aufbewahren.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Schale der Zitronen auf einer kleinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Dann den Saft der Zitronen auspressen und dazugeben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Bohnen einige Minuten anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und alles einige Minuten weiter kross anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Zitronenschale-Abrieb und -Saft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Sauce abschmecken.

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

Tortellini auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen und jeweils eine Hälfte des Teller einnehmen lassen.

In die jeweils andere Hälfte des Tellers das Gemüse-Allerlei mit Sauce geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit schwarzer

Bohnen-Sauce, Avocado und Basilikum



Einfach, lecker, würzig

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortellini. Aus der Packung.

Dazu ein einfaches Pesto, bei dem ich einfach mal variiert und kreierte habe.

Als Hauptzutat eine asiatische schwarze Bohne-Sauce für die Würze.

Dann kleingeschnittene Avocados.

Und schließlich noch frische Basilikumblätter.

Also ein wenig Osten mit ein wenig Westen vermischt. China und Italien. Übrigens die beiden Länder, in denen als erstes die

Pasta erfunden wurde. Im Westen wie im Osten. In China hieß diese dann natürlich anders.

Für 2 Personen

- 800 g Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 400 g)
- 2 Avocados
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Avocados schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Avocados darin kurz anbraten.

Basilikumblätter dazugeben.

Schwarze Bohnen-Sauce dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

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

Etwas von dem Kochwasser zum Pesto geben. Alles gut vermischen. Pesto abschmecken.

Pasta zum Pesto geben. Vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmälzte Tortellini mit Bauchspeck und Basilikum



Sehr würzig

Ich hatte abends noch etwas Hunger und wollte mir ein kleines Gericht zubereiten.

Da boten sich die frischen Tortellini aus der Packung an.

In zwei Minuten gegart.

Dann kurz in einer großen Portion Butter geschmälzt.

In der ich zuvor etwas kleingeschnittenen Bauchspeck angebraten hatte.

Dazu frisches Basilikum.

Schließlich wird das Ganze noch in der Schale mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garniert.

Für 2 Personen

- 800 g frische Tortellini (2 Packungen à 400 g, mit Fleisch gefüllt)

- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- eine große Portion frisches Basilikum
- eine große Portion Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Pasta in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Blättchen des Basilikums abzupfen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen.

Speck darin einige Minuten kross anbraten.

Pasta dazugeben und in der Butter schwenken.

Basilikum dazugeben. Alles kurz unter Rühren garen.

In zwei tiefe Schalen geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Knoblauch-Sauce



Mit würziger Sauce

Einfaches Rezept. Wenn es schnell gehen muss.

Aber man erhält ein durchaus schmackhaftes Gericht.

Frische Tortellini mit Fleischfüllung.

Dazu passenderweise eine Knoblauch-Sauce, die eigentlich für Fleisch gedacht ist.

In wenigen Minuten fertig und servierbereit.

Für 2 Personen

- 600 g frische Tortellini (mit Fleischfüllung)
- Knoblauch-Sauce
- Petersilie

Zubereitungszeit: 3 Min.



Petersilie kleinwiegen.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser drei Minuten garen.

Pasta auf zwei große Schalen verteilen.

Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Kräuter-Frisch-Käse



Mit Kräuter-Frisch-Käse-Sauce

Hier habe ich einfach einmal eine Packung Kräuter-Frisch-Käse zweckentfremdet.

Ich wollte ihn nicht auf die übliche Weise als Brotaufstrich mit Schrippen oder Brot essen.

Er eignet sich auch sehr gut für eine Sauce für Pasta.

Einfach vom Kochwasser der Pasta etwas zurückhalten, um den Käse etwas zu verflüssigen.

Käse zusammen mit dem Kochwasser vermischen und im Topf

erhitzen.

Dann einfach die gegarte Pasta untermischen. Fertig!

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini (gefüllt mit Ricotta und Spinat, 2 Packungen à 250 g)
- 400 ml Kräuter-Frisch-Käse (2 Becher à 200 ml)
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 10 Min.



Schnittlauch kleinschneiden.

Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Kochwasser der Pasta durch ein Küchensieb abschütten, dabei ein wenig des Kochwassers im Topf zurückbehalten.

Käse zum Kochwasser geben, gut verrühren und auf der

Herdplatte kurz erhitzen.

Pasta zur Sauce geben, gut vermischen und zusammen auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung auf gemischtem Salat



Sehr frisch und lecker

Meine Mutter würde bei diesem Rezept sicherlich sagen, das

geht doch nicht!

Also einen kalten, gemischten Salat aus Salatherzen, Salatgurke, Kirschtomaten, Schalotten und Knoblauch als Bett für eine warme Zutat, in diesem Fall die gegarten Tortellini.

Aber ich sage, das geht. Und es schmeckt sehr gut.

Man hat eben von beidem etwas, vom Kaltem und Warmen.

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini(mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 2 Salatherzen
- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 8 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mit den Kräutern, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing in einer Schale zubereiten.

Über den Salat geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Währenddessen Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Salat auf zwei Teller verteilen.

Tortellini auf die beiden Teller verteilen und auf den Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Käsefüllung und Chili-Bohnen-Sauce



Tortellini!

Mal wieder ein Etikettenschwindel, wie ich ihn von diesem Hersteller bei meinem Discounter schon des öfteren kenne.

Auf der Packung steht „Tortelloni“. Nun, Tortelloni sind die größere Ausgabe der Tortellini und handteller groß.

Bei einem Gericht in einem italienischen Restaurant mit Tortelloni erhält man auf einem großen Teller höchstens 3–4 Tortelloni. Mehr passen nicht auf den Teller.

Also Etikettenschwindel.

Die Packungen enthalten Tortellini. Davon passen jede Menge auf einen großen Teller.

Man will vermutlich den Käufer beeindrucken und nennt die Tortellini fälschlicherweise Tortelloni.

Dazu der Einfachheit halber eine fertige asiatische Sauce. Eine Sauce aus Sojabohnen und Chilis. Also sehr scharf. Im Chinesischen heißt sie Toban-Djan-Sauce.

Alles in allem aber sehr lecker.

Kartoffelcremesuppe mit Fleisch-Tortellini

Eigentlich war diese Kartoffelcremesuppe geplant mit getrockneten Steinpilzen.

Ich hatte jedoch noch Fleisch-Tortellini vorrätig, die ich auch noch zubereiten wollte.

Da kam ich auf die Idee, die Tortellini in der Suppe zu garen und die Suppe eben mit dieser Beilage zu servieren.

Gesagt, getan. Die Suppe schmeckte cremig und würzig. Und die Tortellini waren in ihr in wenigen Minuten gegart. Und schmeckten als Beilage sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1174]

Tortellini mit Rosmarin-Sauce

Hier ein schnelles Rezept für die Zubereitung einiger Convenience-Produkte.

Aber das Gericht schmeckt dennoch sehr gut.

Ich gare industriell gefertigte Tortellini.

Dazu gibt es eine Sauce, für die ich Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbrate, dann mit etwas Riesling ablösche und mit einer italienischen Würzmischung und viel frischem Rosmarin verfeinere.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1076]

FrISChe Tortellini mit Mungobohnen-Keimlingen in Soja-Sauce

Ebenfalls ein einfaches Pasta-Gericht.

Aber sehr schmackhaft aufgrund der in Fett angebratenen Keimlingen.

Gewürzt mit dunkler Soja-Sauce.

Und die Sauce mit einigen Löffeln Kochwasser der Pasta

verlängert.

[amd-zlrecipe-recipe:972]

FrISChe Tortellini mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, Olivenöl darüber geben und frisch gemahlene Parmigiano Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]

Tortellini mit Olivenöl

Ein einfaches Gericht. Nur drei gute Zutaten.

Als Pasta verwende ich frische Tortellini.

Bei den Tortellini hat der Hersteller wieder einmal

Etikettenschwindel betrieben. Laut Verpackung waren es „Tortelloni“. Das war aber nicht zutreffend. Ich habe es in meinem Foodblog schon einmal beschrieben, ich habe einmal frische Tortelloni in einem italienischen Restaurant in Düsseldorf gegessen. Ich bekam einen großen Teller serviert, auf dem sich drei Tortelloni befanden. Mehr passten nicht auf den Teller. Tortelloni haben etwa die Größe einer Handfläche. Tortellini sind dagegen klein und deswegen passen auch gut 15–20 Tortellini in eine Pasta-Packung mit etwa 250 g.

Aber das Gericht ist sehr fein, und Olivenöl und Parmesan runden die Pasta gut ab.

[amd-zlrecipe-recipe:897]