Tortellini in Spinat-Sahnesoße mit krossem Speck



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Blattspinat	500 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Öl	1 EL
Speckstreifen	125 g
Weißwein, trocken	200 ml
Schlagsahne	200 g
Tortellini mit Kräuter-Frischkäsefüllung, frisch	500 g
Pfeffer, schwarz	
Parmesan, gerieben	80 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Tasse

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander in ca. 0,5 cm dünne Ringe schneiden.

2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen mit weißen Frühlingszwiebeln ca. 3 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen, ca. 1 Min. aufkochen und mit Sahne auffüllen. Spinat und grüne Frühlingszwiebeln zugeben und bei mittlerer Stufe ca. 3 Min. zusammenfallen lassen.

3. Tortellini im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen, und in ein Sieb abgießen. Dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.

4. Spinat-Sahnesoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortellini zur Soße geben, vermengen und nach Belieben Kochwasser zugeben. Auf Tellern verteilen und mit Parmesan garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	627 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	32 g