



Tortellini in Spinat-Sahnesoße mit krossem Speck



 Dauer
25 min.

 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

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.

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.

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.

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 632 kcal

Kohlenhydrate 49 g Ballaststoffe 1 g

Eiweiß 25 g Fette 33 g