



Tortellini mit Oliven und Tomatensauce



 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Knoblauchzehen	2 St.
Oliven, grün	150 g
Olivenöl	2 EL
Tomaten, gehackt	850 g
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Oregano, getrocknet	
Tortellini mit Kräuter- Frischkäsefüllung, frisch	500 g
Basilikum, frisch	20 g
Parmesan	20 g

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Oliven abtropfen lassen und halbieren.

In einem Topf Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch darin ca. 2 Min. dünsten. Mit gehackten Tomaten ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano würzen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

Tortellini im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen, und in ein Sieb abgießen. Basilikum waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Parmesan grob hobeln.

Oliven und Tortellini zur Tomatensauce in den Topf geben und vermengen. Auf Tellern verteilen und mit Basilikum und Parmesan garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	447 kcal		
Kohlenhydrate	57 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	16 g	Fette	19 g