



Tortelloni alla panna

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, rot 1 St.

Blattspinat 400 g

Öl 2 EL

Schlagsahne 400 ml

Pinienkerne 80 g

Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch 800 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Spinat waschen und abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 3 Min. anbraten. Spinat zugeben. Mit Sahne ablöschen und ca. 2 Min. aufkochen.
3. Inzwischen eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne unter Schwenken fettfrei ca. 2–3 Min. goldbraun rösten.
4. Tortelloni im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Tortelloni zugeben und mit der Sauce vermengen. Auf Tellern verteilen und mit gerösteten Pinienkernen servieren.

Guten Appetit

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	902 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	53 g