

## Tortelloni Caprese mit Tomatensugo und frischem Basilikum







Zubereitungszeit 25min



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
ÖI	1 EL
Zucker	2 TL
Tomaten, gehackt	400 g
Salz	
Basilikum, frisch	10 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Tortelloni mit Tomate-	800
Mozzarella, frisch	g

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung

- 1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel mit 1 TL Zucker darin ca. 3 Min. anbraten. Gehackten Knoblauch dazugeben und ca. 1 Min. mitbraten.
- Stückige Tomaten hinzufügen, alles zum Kochen bringen und auf niedrigster Stufe ca.
  Min. simmern, dabei hin und wieder umrühren und sicherstellen, dass die Sauce nicht kocht.
- 3. In einem Topf ca. 4 I Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen fein schneiden.
- 4. Nach ca. 10 Min. Tomatensauce mit 1 EL Balsamicoessig, 1 Prise Salz und 1 TL Zucker abschmecken und Basilikumstiele zur Sauce geben.
- 5. Inzwischen Mozzarella-Basilikum-Tortelloni ins siedende Salzwasser geben und ca. 5 Min. al dente garen. Es ist wichtig, dass das Wasser dabei nur simmert. Tortelloni anschließend in ein Sieb abgießen und ca. 1 Tasse des Kochwassers auffangen.
- 6. Basilikumstiele aus dem Sugo entfernen, ca. 50 ml des Kochwassers untermischen, Tortelloni und die Hälfte des geschnittenen Basilikums unter die Sauce heben und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.
- 7. Tortelloni Caprese auf tiefen Tellern anrichten und mit restlichen Basilikumblättern bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	611 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g