



Tortelloni in Pilz-Spinat-Sauce

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, weiß	500 g
Blattspinat	500 g
Öl	2 EL
Speckstreifen	125 g
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 ml
Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch	800 g

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und würfeln. Spinat waschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Champignons und Speckstreifen ca. 4 Min. anbraten. Salzen, pfeffern und Spinat zugeben. Mit Sahne ablöschen und ca. 2 Min. aufkochen.

Tortelloni im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In das Sieb abgießen und in der Pfanne mit der Sauce vermengen. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Du suchst noch eine passende vegetarische Vorspeise? Wie wäre es mit [\[recipeLink=145618\]](#)

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	873 kcal		
Kohlenhydrate	77 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	32 g	Fette	48 g