



Tortelloni mit einfacher Paprikasoße

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	2 St.
Zucchini	1 St.
Gemüsezwiebeln	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Cherrytomaten	250 g
Oliveöl	2 EL
Honig	1 TL
Pastagewürz	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	10 g
Mozzarella	1 St.
Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch	800 g
Frischkäse, natur	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und grob in Stücke schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren, Enden entfernen und in Stücke schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen, Tomaten waschen.
2. Gemüse auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit Oliveöl, Honig, Pastagewürz, Salz und Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen ca. 25 Min. rösten.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und grob hacken. Mozzarella grob in Stücke zupfen und in einer Schüssel mit Basilikum vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Tortelloni im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, etwa 1 Tasse Kochwasser dabei auffangen und bis zum Anrichten warm halten.
5. Gemüse aus dem Ofen nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Frischkäse und 50 ml Nudelwasser zugeben und fein pürieren. Paprikasoße nach Belieben abschmecken. Im Topf Paprikasoße mit Tortelloni vermengen und mit Mozzarella bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Durch das Garen im Ofen ist die Soße einfach und schnell zubereitet. Du kannst sie

auch vorbereiten und zum Servieren nur kurz erwärmen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	839 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	38 g