

Tortelloni mit Tomate Mozzarella al arabbiata

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Peperoni Mix	0.5 St.
Olivenöl	2 EL
Zucker	1 EL
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Tomaten, gehackt	800 g
Salz	
Tortelloni mit Ricotta- Spinat, frisch	750 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	20 g
Mozzarella	250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, Sieb, Küchenpapier

1.

Knoblauch und Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Peperoni waschen, entkernen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und alles darin ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Zucker zugeben, diesen ca. 1 Min. schmelzen lassen und mit Balsamico ablöschen. Gehackte Tomaten zugeben und Tomatensauce ohne Deckel ca. 15 Min. einköcheln. Dabei hin und wieder umrühren.

2. Inzwischen in einem Topf etwa 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Tortelloni im köchelnden Salzwasser ca. 8 Min. al dente garen.

3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Mozzarella trocken tupfen und mit den Händen zerzupfen.

4. Tortelloni in ein Sieb abgießen und tropfnass in einer Schüssel mit der Tomatensauce mischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

5. Tortelloni al arabbiata auf Tellern anrichten und mit Mozzarella und Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	841 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	40 g