

Tortellini Amore



ZUTATEN

- 500g Tortellini
- 250ml Becher Sahne
- 400g Dose geschälte Tomaten
- 150g geriebenen Parmesan Käse
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Tortellini in einen Topf mit kochendem Wasser, 2 Esslöffel Olivenöl und etwas Salz geben – Kochzeit 15 Minuten.

Schritt 2

In einer Pfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen, die geschälten Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und dann in die Pfanne zu dem Öl geben. Alles kochen lassen bis es fast abtrocknet.

Schritt 3

Die Sahne ebenfalls in die Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und für einige Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen.

Schritt 4

Den Parmesankäse mit den fertig gekochten Tortellini in der Pfanne vermischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 5

Die Tortellini in der Sauce noch für 2 Minuten ziehen lassen und dann servieren.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland