AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Frühling	international

TORTELLINI MIT SPINAT



KURZ VORGESTELLT

Fertigpasta aufgetoppt. Ein Pfannenrezept von Jean-François Mallet, dem Autor der erfolgreichen Reihe «Simplissime».

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Schalotte	500 g	Tortellini mit Frischkäse
2 EL	Olivenöl	100 g	Jungspinat
2 EL	Curry		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein hacken, dann 3 Min. in einer Bratpfanne mit Olivenöl und Curry anziehen.
2. Die Tortellini in die Pfanne geben. 2 Min. in der Zwiebelmasse färben lassen, anschliessend Pfannenboden knapp mit Wasser bedecken und weiterköcheln bis die Tortellini knapp al dente sind.
3. Jungspinat beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, sorgfältig umrühren und 1 Min. durchziehen lassen.

TIPP: Mal ganz unkompliziert in der Pfanne servieren.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. Les poêlées complètes les + faciles ... Hachette 2019 - Foto: compactcook.com