Tortellini mit Brokkoli

Nudel-Gerichte » Tortellini

Zutaten (4 Personen)

» 600g Tortellini
» Salz & Pfeffer
» 600g Brokkoli
» 300ml Dosentomaten
» 200ml Schlagsahne
» 1 EL Oregano
» 1 EL Rosmarin
» 2 EL Stärke
» 1 Prise Zucker
» 30g Pinienkerne
» 50g Rosinen
» 50g Pecorino

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Tortellini nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und anschließend warm stellen.

2. Den Brokkoli putzen, abbrausen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Danach herausnehmen, gut abtropfen lassen und ebenfalls warm stellen.

3. Die passierten Tomaten mit der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Oregano und Rosmarin würzen. Mit der angerührten Speisestärke leicht binden. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten und zusammen mit den eingeweichten Rosinen unter die Tomatensoße ziehen.

4. Die Tortellini und die Brokkoliröschen zu der Tomatensoße geben, durchschwenken. Das Ganze nochmals erhitzen und je nach Geschmack kräftig nachwürzen. Anschließend alles dekorativ in einer Schüssel anrichten. Den Pecorino in dünne Säne hobeln und gleichmäßig darüber streuen. Sofort servieren.

Nährwerte: 680kcal/E22g/F42g/KH53g pro Portion

angelegt am: 16.08.2004 Rezept-Nr: 1214

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke