

TORTELLONI IN TOMATENSAUCE



ÜBERSICHT

- Dauer: 20 Minuten
- Menge: 2 Portionen
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- ca. 500g Tortelloni (Ricotta-Spinat-Füllung)
- 500g passierte Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- ½ Zucchini
- 1 kleine Karotte
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Prise Birkenzucker
- Basilikum
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer,
- 1 Kugel Mozzarella



ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln sehr fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Zucchini und Karotte in kleine Stückchen schneiden und mit dem gehackten Knoblauch mit in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und anrösten. Tomatenmark und eine Prise Birkenzucker hinzugeben und mit den passierten Tomaten aufgießen. Mit einer Prise Salz, Pfeffer und ein paar Blätter Basilikum würzen. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze für ca. 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pasta in leicht gesalzenem Wasser kochen. (Laut Rezept, bzw. Packungsangabe)

Zuletzt die Sauce abschmecken und entweder gleich in der Pfanne die Pasta mit der Sauce vermengen oder erst am Teller. Auf jeden Fall noch klein geschnittenen Mozzarella über die heiße Pasta geben und mit frischem Basilikumblättern anrichten!

