



Ricotta-Tortelli in Paprikasauce

mit Grünkohl und Rauchmandeln



20-30min



3-4 Personen

Pasta mit Tomatensauce? Gibt's heute nicht, denn diesmal steht ein anderes rotes Gemüse im Scheinwerferlicht: die Paprika. Sie wird zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und feinwürzigem Hartkäse zu einer herzhaften Sauce püriert und kann es kaum erwarten, sich an unsere Pasta zu schmiegen. Die kommt übrigens mit Ricotta und Spinat gefüllt daher und macht es sich zusammen mit Grünkohl und Mandeln auf unseren Tellern bequem.

- 50g Rauchmandeln ¹⁵
- 2 Bund Grünkohl
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,3,7}
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und Pfeffer

- 2 große Töpfe
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 516kcal, Fett 14.8g,
Kohlenhydrate 69.0g, Eiweiß 24.1g



1. Rauchmandeln anrösten

A white cutting board with four rows of chopped vegetables. From left to right: two small yellow bell peppers, a pile of purple onions, a pile of orange bell peppers, and a pile of red tomatoes.

2. Gemüse schneiden

3. Gemüse anrösten

4. Sauce pürrieren

A top-down view of a stainless steel pot with two handles, filled with cooked tortellini and fresh spinach leaves. The tortellini are yellow and have a characteristic ring shape with a ruffled edge. The spinach leaves are dark green and appear to be wilted. The pot is set against a light gray, textured background.

5. Kohl & Pasta kochen

6. Fertigstellen & servieren

Den **Grünkohl** und die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zur **Sauce** in den Topf geben und vorsichtig unterheben. Die **Rauchmandeln** grob hacken und die **Pasta** mit den **Rauchmandeln** garniert servieren.