



Ricotta-Spinat-Tortelli und Minze

mit pikanter Tomatensauce und Knofi-Joghurt



unter 20min



2 Portionen

Wir möchten heute deine Geschmacksknospen so richtig ankurbeln - und das im Handumdrehen. Dieses Ensemble ist voll besetzt mit kulinarischem Charme: Herrliche Ricotta-Spinat-Tortelli in einer mit Chiliflocken aufgepeppten Sauce, die mit fruchtigen Kirschtomaten verzaubert. Sie wird schick abgerundet mit einem würzigen Knoblauch-Joghurt und frischer Minze. Super schnell, super cremig, super lecker. Guten Appetit!

- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt ³
- 40g Pistazienkerne ⁴
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 10g Minze

- 1EL Butter ³
- Salz

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 612kcal, Fett 24.9g,
Kohlenhydrate 68.2g, Eiweiß 25.6g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Tomaten**, **½ TL Chiliflocken**, die **½ des Tomatenmarks** und 100ml Wasser in einem zweiten Topf bei mittlerer bis starker Hitze ca. 4Min. abgedeckt kochen, bis die **Tomaten** weich werden.



Inzwischen den **Knoblauch** schälen und **eine Hälfte** sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **andere Hälfte** ggf. unter die **Sauce** rühren. Den **Knoblauch** mit dem **Joghurt** verrühren und mit 1 Prise Salz würzen.



Den Deckel abnehmen, die **Gewürzmischung** zu den **Tomaten** hinzufügen und die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken. Dann bei mittlerer bis starker Hitze noch ca. 4Min. kochen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Vom Herd nehmen und 1EL Butter und 1 kräftige Prise Salz unterrühren.



Die **Pistazien** mit einer schweren Pfanne grob zerdrücken. **Tipp:** Ein kleines Loch in den Beutel schneiden, damit die Luft entweichen kann und die **Pistazien** im Beutel zerdrückt werden.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 3-4Min. bissfest kochen.



Den **Spinat** in ein Sieb geben und die **Pasta** darüber abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** und den **Spinat** mit der **Tomatensauce** vermengen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Pasta** mit einem Klecks **Joghurt** anrichten und mit den **Minzeblättern**, den **Pistazien** und ggf. einigen **Chiliflocken** garniert servieren.