



Feine Tortelli mit Bacon und Salbei

mit Kirschtomaten, Käse und Pistazien



ca. 20min



3-4 Personen

Superfix und superlecker soll es sein? Dann haben wir heute genau das Richtige für dich: Feinste Ricotta-Spinat-Tortelli erobern zusammen mit rauchigem Bacon, fruchtigen Kirschtomaten und würzigem Salbei deinen Teller. Der fixe Festschmaus wird ganz elegant mit geriebenem Käse und knackigen Pistazien verfeinert. Einfach herrlich - wir sind uns sicher, deine Geschmacksknospen werden vor Freude Luftsprünge machen! Guten Appetit!

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 20g Pistazienkerne ⁴
- 2 Pck. Speckwürfel
- 500g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 20g Salbei
- 400g Babyspinat
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³

- 4EL Butter ³
- Salz und Pfeffer

- großer Topf
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 697kcal, Fett 37.8g,
Kohlenhydrate 58.3g, Eiweiß 29.4g



1. Pistazien rösten

4. Sauce fertigstellen

Den **Spinat** und 50ml Wasser zum **Bacon** und den **Tomaten** in den Topf geben und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich werden und der **Spinat** zusammengefallen ist. Ggf. die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken, damit der Saft austritt.



2. Sauce ansetzen

5. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Pistazien** grob hacken.



3. Pasta kochen

A top-down view of a plate of tortellini with a tomato and herb sauce, garnished with cheese and a small bowl of pickles.

6. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** zur **Sauce** in den Topf geben und bei starker Hitze ca. 1Min. untermengen, ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben. Den Topf vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren. Die **Pasta** nach Belieben mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und mit den **Pistazien** garniert servieren.