



Ricotta-Spinat-Tortelli mit Fenchel

garniert mit karamellisierten Schalotten



ca. 30min



4 Portionen

Wir lieben Tortelli! Die Teigtäschchen machen uns einfach glücklich, weil sie superhübsch, schnell gekocht und sooo lecker sind. In unserem Fall sind sie mit einer cremigen vegetarischen Mischung aus Spinat und Ricotta gefüllt – und dazu servieren wir eine aromatische Sauce mit Fenchel und karamellisierten Schalotten. Für den besonderen Umami-Kick ist außerdem herzhaft Misopaste mit drin. Mmmh!

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Fenchelknollen
- 3 Tomaten
- 50g Misopaste ^{2,4}
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 555kcal, Fett 21.1g,
Kohlenhydrate 70.1g, Eiweiß 19.4g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Beides in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren 6-8Min. anbräunen, mit Salz und Pfeffer würzen.



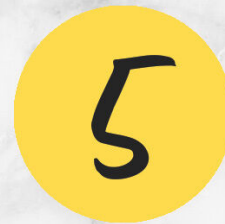
Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. **500ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Fenchel** von den Stängeln befreien und ggf. vorhandenes **Fenchelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden, dabei das harte Ende entfernen.



Den **Fenchel** zu den gebräunten **Schalotten** in die Pfanne geben und in 5-7Min. weich braten, dabei ggf. nach Bedarf 1EL Olivenöl zufügen. Die **Tomaten** grob würfeln. Sobald der **Fenchel** weicher geworden ist, die **Tomaten** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten.



Die **Misopaste** und das **Tomatenmark** unter das **Gemüse** rühren und alles mit Pfeffer würzen. Die Hitze etwas reduzieren und das **Gemüse** unter Rühren 2-4Min. weiterbraten, bis das **Tomatenmark** dunkler wird. Mit **400ml Pastawasser** ablöschen, zu einer **Sauce** verrühren und mit 1TL Zucker würzen.



Die **Pasta** zur **Sauce** in die Pfanne geben und nach Bedarf ggf. **3-4EL Pastawasser** zufügen. Bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren kurz köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **Tortelli in Tomatensauce** mit ggf. vorhandenem **Fenchelgrün** garnieren und nach Geschmack mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.



Gib dem Tomatenmark ruhig einige Minuten Zeit und lass es schön anrösten, sodass es dunkelrot wird. Es ist nicht schlimm, wenn es ein bisschen am Pfannenboden haftet - dank des Pastawassers löst es sich später. Durch das Rösten kommt der enthaltene natürliche Zucker besser zur Geltung, was dem Tomatenmark deutlich mehr Tiefe und Geschmack verleiht.