



Pesto-Tortellini mit Salbei & Süßkartoffel

mit gerösteten Pinienkernen und Spinat



ca. 25min



2 Personen

Heute gibt es was ganz Besonderes für Pastaficionados: herzerwärmende Tortellini mit leckerer Pestofüllung! Das an sich klingt ja schon verlockend - aber es ist wahrlich noch nicht alles ... Die Teigtäschchen werden nämlich mit aromatischem Salbei in Knoblauch gebraten, Süßkartoffeln und zarter Spinat geben sich ebenfalls die Ehre, als Topping empfehlen sich Pinienkerne und Käse, dazu ein Salätchen als Beilage. Ein Traum!

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 250g Pesto-Tortellini ^{1,3,7}
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 10g frischer Salbei
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Balsamicoessig ¹⁷
- 3-4EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Schaumkelle
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Den übrigen Salbei als Garnitur verwenden.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 759kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 23.3g, Eiweiß 20.1g



1. Süßkartoffel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Süßkartoffeln bzw. die Tortellini** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffel** schälen und in 1cm große Würfel schneiden.



4. Pinienkerne rösten

Die **Pinienkerne** in einer mittelgroßen Pfanne bei niedriger Hitze ohne Zugabe von Fett 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen, sehr große Blätter längs halbieren. Für das Rezept wird nur die **1/2 des Salbeis** benötigt.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Tomate** in schmale Spalten schneiden, den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. 2EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem Dressing verrühren.



5. Tortellini mischen

In der Pfanne 3-4EL Butter schmelzen und bei mittlerer Hitze 3-4Min. leicht anbräunen lassen. Den **Knoblauch** und die **1/2 des Salbeis** mit 1 Prise Salz zugeben und 1-2Min. mitbraten. Die **Tortellini** und die **Süßkartoffeln** untermengen.



3. Zutaten kochen

Die **Süßkartoffeln** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze 4-6Min. köcheln lassen. Die **Tortellini** nach 2-3Min. hinzugeben und bissfest kochen. Mit 1 Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann alles in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Spinat unterheben

Die **1/2 des Spinats** in die Pfanne geben, zusammenfallen lassen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. mit etwas **Kochwasser** und nach Geschmack mehr Butter cremig rühren. Den **restlichen Spinat** mit den **Tomaten** und dem Dressing vermengen. Die **Tortellinipfanne** mit den **Pinienkernen** und dem **Käse** garniert servieren und den **Tomaten-Spinat-Salat** dazu reichen.