



Pesto-Tortellini mit Salbei & Süßkartoffel

mit gerösteten Pinienkernen und Spinat



ca. 25min



3-4 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

- 2 Süßkartoffeln
- 500g Pesto-Tortellini ^{1,3,7}
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Päckchen Pinienkerne
- 10g frischer Salbei
- 2 Packungen Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Balsamicoessig ¹⁷
- 7-8EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Schaumkelle
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 713kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 22.9g, Eiweiß 20.1g



1. Süßkartoffeln schneiden

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



2. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in schmale Spalten schneiden, den Strunk entfernen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. 2-3EL Olivenöl und 1-2EL Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem Dressing verrühren.



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.



4. Pinienkerne rösten

Die **Pinienkerne** in einer großen 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 in Streifen schneiden.



5. Tortellini mischen

In der Pfanne 6-8EL Butter schmelzen und bei mittlerer Hitze 3-4Min. leicht anbräunen lassen. Den **Knoblauch** und den **Salbei** mit 1 kräftigen Prise Salz zugeben und 1-2Min. mitbraten. Die **Tortellini** und die **Süßkartoffeln** untermengen.



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.