



Pesto-Tortelloni mit Salbei & Süßkartoffel

mit gerösteten Pinienkernen und Spinat



ca. 25min



2 Personen

Heute gibt es was ganz Besonderes für Pastaficionados: herzerwärmende Tortelloni 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-Tortelloni ^{1,3,7}
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 10g Salbei
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷
- 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

Wer mag, kann auch einige der übrigen Salbeiblätter 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 73.3g, Eiweiß 20.1g



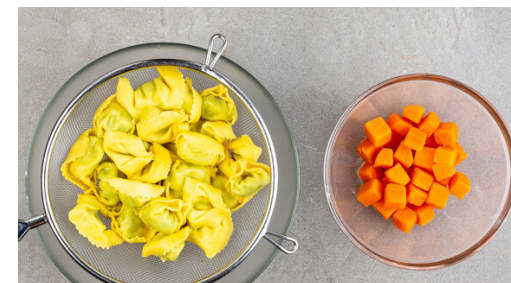
1. Süßkartoffel schneiden

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



2. Zutaten vorbereiten

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



3. Zutaten kochen

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



4. Pinienkerne anrösten

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 **1/2 der Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen, sehr große Blätter längs halbieren. Den **übrigen Salbei** für ein anderes Rezept verwenden.



5. Tortellini mischen

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



6. Spinat unterheben

Die **1/2 des Spinats** unterheben und zusammenfallen lassen. 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 **Tortellonipfanne** mit den **Pinienkernen** und dem **Käse** garniert servieren und den **Tomaten-Spinat-Salat** dazu reichen.