



Tortelloni Ricotta-Spinat in Tomaten-Mascarpone-Sauce

Zutaten

- 1 Packung mmmh Tortelloni mit Ricotta und Spinat
- ca. 300 ml hausgemachte Tomatensauce
- 1 EL Olivenöl
- 1 Becher Mascarpone
- 1 Stück Parmesan (zum Reiben)
- Salz und Pfeffer
- Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

1. Sauce zubereiten

- Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Hausgemachte Tomatensauce bei mittlerer Hitze hinzufügen und 2-3 Minuten erhitzen.
- Mascarpone nach und nach einrühren, um eine gleichmässige Konsistenz zu erreichen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Tortelloni kochen

- Die Tortelloni nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- Abgiessen und mit der Sauce gut vermengen.

3. Servieren

- Die Tortelloni auf Teller verteilen.
- Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit frischem Basilikum garnieren.
- Nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer und einem Spritzer Olivenöl verfeinern.

