Käse-Tortellini mit Salbeibutter

Die Käse-Tortellini mit Salbeibutter sind ein schnelles Pastagericht mit italienischem Flair. Frisch geriebener Parmesan rundet das Rezept ab und macht es zu einem echten Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

300 g	Tortellini aus dem Kühlregal (mit Käse o. Frischkäse Füllung)
80 g	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Um schnelle **Käse-Tortellin mit Salbeibutter** zuzubereiten, die Tortellini aus dem Kühlregal nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Währenddessen die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2. Eine große Pfanne erhitzen und die Butter darin langsam schmelzen lassen. Den gehackten Knoblauch zusammen mit den frischen Salbeiblättern in die Butter geben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis der Salbei leicht knusprig wird und die Butter sein feines Aroma aufgenommen hat.

3. Die abgetropften Tortellini in die Pfanne geben und vorsichtig in der Salbeibutter schwenken, sodass sie gleichmäßig mit der aromatischen Butter überzogen werden. Zum Schluss den frisch geriebenen Parmesan hinzufügen und alles nochmals vorsichtig vermengen, bis der Käse leicht schmilzt. Die Käse-Tortellini sofort auf vorgewärmten Pastatellern anrichten und nach Belieben mit etwas zusätzlichem Parmesan und frischen Salbeiblättern garnieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Zu den Käse-Tortellini mit Salbeibutter passt ein knackiger Blattsalat oder ein frischer Rucolasalat hervorragend. Wer das Gericht noch verfeinern möchte, kann geröstete Pinienkerne oder einige Kirschtomaten dazu servieren