Spinat-Tortellini

Das Rezept von den Spinat-Tortellini kommt immer dann auf den Tisch, wenn es mal wieder schnell gehen muss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

400 g	Tortellini aus dem Kühlregal
350 g	Rahmspinat (oder nach Belieben)
1 Stk.	Zwiebel rot
1 Stk.	Knoblauchzehe (oder nach Belieben)
1 Schuss	Öl (zum Anbraten)
1 EL	Parmesan (oder nach Belieben)
1 Prise	Muskat
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
1 TL	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Tortellini** die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und pressen.

2. Dann etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten.

3. Nun den Spinat hinzufügen und unter mehrmaligem Rühren auftauen lassen.

4. Wenn der Spinat leicht köchelt, den Parmesan, das Muskat, nach Belieben Salz und Pfeffer und einen Klecks Crème fraîche unterrühren.

5. Jetzt die Tortellini (hier mit Käsefüllung) hinzufügen und bei geringer bis mittlerer Hitze ca. 2 - 4 Minuten mit Deckel gar ziehen lassen. Zwischendurch umrühren. Vor dem Servieren eventuell noch mal abschmecken.

Tipp

Die Spinat-Tortellini schmecken auch mit ein paar zusätzlichen Speckwürfeln.