

# Tortellini Bolognese

Die Tortellini Bolognese sind ein perfektes Rezept, wenn es schnell gehen sollten. Dafür werden fertige Tortellini mit Ricotta Füllung verwendet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|          |                                                  |
|----------|--------------------------------------------------|
| 300 g    | Tortellini aus dem Kühlregal (mit Ricotta)       |
| 400 g    | <a href="#">Faschiertes</a>                      |
| 2 Stk.   | <a href="#">Karotten</a>                         |
| 3 Stk.   | Stangensellerie                                  |
| 3 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a> (klein)                  |
| 4 Stk.   | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                    |
| 400 g    | <a href="#">Tomaten</a> (aus der Dose, würfelig) |
| 2 EL     | Olivenöl                                         |
| 2 Stk.   | Lorbeerblätter                                   |
| 2 Zweige | Thymian                                          |
|          | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                 |

## Zubereitung

1. Für die **Tortellini Bolognese** die Stangensellerie und Karotten gründlich waschen, putzen und klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Thymian mit Wasser abspülen, die Blätter abzupfen und fein zerhacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte zirka 4-5 Minuten braten. Das vorbereitete Gemüse und die Kräuter hinzugeben und kurz anbraten.
3. Die Tomaten aus der Dose in die Bratpfanne gießen und bei kleiner Hitze köcheln lassen. Falls notwendig, zwischendurch mit Wasser aufgießen.

4. In der Zwischenzeit die Tortellini in Salzwasser laut Packungsangabe kochen und abgießen.  
Mit der Sauce Bolognese vermischen und sofort servieren.

## **Tipp**

Die Tortellini Bolognese je nach Belieben mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen und mit Basilikum Blätter garnieren.