

Tortellini mit Tomatensauce auf Rucola

Mit diesem Rezept holt man sich die Aromen Südeuropas nach Hause. Den Tortellini mit Tomatensauce auf Rucola kann man nicht widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

450 g	Tortellini (mit Fleischfüllung oder Spinatfüllung)
1 l	Salzwasser
4 EL	Käse (geriebenen)
200 g	Rucola (zum Garnieren)

Für die Sauce

500 g	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Sardellenfilet
1 TL	Sardellenpaste
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Oregano
0.5 TL	Basilikum
1 Zweig	Thymian

Zubereitung

1. Für die Tortellini mit Tomatensauce auf Rucola zunächst den Rucola waschen, trockenschwenken und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein

hacken. Sardellenfilet klein schneiden.

2. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Kurz im kochenden Wasser blanchieren. Herausnehmen und häuten. Die Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tortellini darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Sardellen und Tomaten dazugeben und mitdünsten lassen. Salzen und pfeffern. Mit Oregano und Basilikum würzen.
5. Den Thymianzweig hineinlegen und alles unter ständigem Rühren 3-4 Minuten kochen lassen. Tortellini hineingeben und alles gut vermengen. Thymianzweig herausnehmen und die Sauce noch einmal abschmecken.
6. Den Rucola gleichmäßig auf Tellern verteilen und die Tortellini darauf anrichten. Mit geriebenem Käse bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Die Tortellini mit Tomatensauce auf Rucola können auf Wunsch mit dünnen Streifen italienischen Schinkens verfeinert werden.