

# 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	<a href="#">Tortellini</a> (mit Fleischfüllung oder Spinatfüllung)
1 l	Salzwasser
4 EL	<a href="#">Käse</a> (geriebenen)
200 g	<a href="#">Rucola</a> (zum Garnieren)

## Für die Sauce

500 g	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Sardellenfilet
1 TL	Sardellenpaste
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 TL	Oregano
0.5 TL	<a href="#">Basilikum</a>
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.