

TORTELLINI MIT KÄSE-TOMATEN-SOSSE

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

Für 4 Personen

500 g frische Tortellini aus dem Kühlregal
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
2 – 3 Tomaten
250 ml passierte Tomaten (Dose)
200 ml Milch
200 ml Sahne (alternativ Sojasahne)
150 g Heinrichsthaler Portionskäse (wählt einfach euren Lieblingskäse)
Etwas Heinrichsthaler Reibekäse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Oregano und nach Belieben weitere Kräuter
1 Handvoll frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

ca.30 min

ZUBEREITUNG

Zuerst die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehe fein hacken und die Tomaten waschen und in Stückchen schneiden. Den Portionskäse ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den gehackten Knoblauch dazu geben und kurz mit anbraten. Anschließend die frischen Tomatenwürfel und die passierten Tomaten hinzufügen. Alles gut verrühren und ein paar Minuten köcheln lassen.

Nun kommen Milch und Sahne dazu. Verrührt alles zu einer cremigen Soße. Jetzt mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano abschmecken und für etwa 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Wer mag, kann natürlich auch weitere Kräuter hinzufügen.

Zum Schluss die Käsewürfel in die Soße geben und so lange rühren, bis sie langsam schmelzen.

Fehlt nur noch die Pasta! Die frischen Tortellini direkt in die Pfanne geben und vorsichtig vermengen und für ein paar Minuten darin köcheln lassen.

Jetzt noch ein paar frische Basilikumblätter unterrühren oder einfach vor dem Servieren über die cremigen Tortellini streuen.

Tipp für alle echten Heinrichsthaler Käse-Fans:
Eine Handvoll Heinrichsthaler Reibekäse Gouda als Topping. Jetzt ist das Gericht perfekt!

Guten Appetit!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/