



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

One Pot Tortelloni mit Garnelen

One Pot Tortelloni mit Garnelen

40 g Leverno Tomaten getrocknet in Hälften in Öl

1 Esslöffel Öl der getrockneten Tomaten

2 Knoblauchzehen

200 g Garnelen (geschält, entdarnt)

400 g Tortelloni (z.B. mit Käse- oder Spinatfüllung)

200 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Esslöffel Leverno Pesto alla Calabrese

1 Esslöffel Frischkäse oder Ricotta

Frisches Basilikum

Salz, Pfeffer, Chili

Parmesan zum Servieren

One Pot Tortelloni mit Garnelen

1.

In einem großen Topf Öl der getrockneten Tomaten erhitzen. Gehackten Knoblauch und Garnelen 2–3 min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie rosa sind.

Herausnehmen und beiseite stellen.

Gehackte getrocknete Tomaten in den gleichen Topf geben und (kurz mit dem restlichen Knoblauch) anrösten (1 min.).

Tortelloni, Gemüsefond und das Pesto alla Calabrese hinzufügen. Alles gut umrühren und ca. 8–10 min. leicht köcheln lassen, bis die Tortelloni gar und die Sauce leicht sämig ist. Ggf. etwas Wasser nachgießen.

Kurz vor Ende die angebratenen Garnelen wieder dazugeben. Frischkäse/Ricotta unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Chili fein abschmecken. Mit frischen Kräutern und Parmesan bestreuen.