



September 2021: Herbstliche Tortellini

Zutaten (2 Portionen):

- » 1 Zwiebel
- » 1 EL Rapsöl
- » 400 g Waldpilze (oder braune Champignons)
- » 250 g frische Tortellini aus dem Kühlregal (Füllung nach Geschmack)
- » 50 g Frischkäse mit Kräutern
- » 30 g Pinienkerne (oder Walnüsse)
- » 1 Hand Rucola
- » 50 g Parmesan
- » Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die klein geschnittene Zwiebel in Öl anbraten, die geputzten, klein geschnittenen Pilze zugeben und alles anbraten und abschmecken.

Kochen Sie die Tortellini nach Packungsanleitung und geben Sie sie zu den Pilzen. Dann den Frischkäse unterrühren. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und zum Servieren mit dem Rucola über die Pilz-Nudel-Mischung streuen. Ganz zum Schluss geben Sie gehobelten Parmesan darüber.