

Kochen mit Klaus

Tortelloni in Tomaten-Sahnesauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 750 g Tortelloni mit Käse (Kühlregal), 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz
- Pfeffer, Chili-Olivenöl, 0,5 l passierte Tomaten, 2 EL Pizzagewürz,
- 3 EL Tomatenmark, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Majoran,
- 250 g Champignons, 250 ml Cremefine, gerieb. Parmesan, Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze in Spalten schneiden.



2. Zwiebeln, Knobi u. Pilze in Öl andünsten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten. Mit passierten Tomaten, Cremefine ablöschen u. aufkochen. Pizzagewürz u. Kräuter einrühren.



3. Tortelloni unterheben, aufkochen u. 10 Min. köcheln lassen, mit Parmesan u. Basilikum garniert in tiefen Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu ein Glas guten Rotwein genießen.

