# Tortellini mit Teriyaki-Sauce



Leckere Pasta

Diesmal tatsächlich ein Fertigprodukt, aber zumindest ein frisches. Ich hatte Appetit auf Tortellini und kaufte bei meinem Supermarkt eine Packung frische Tortellini mit Rindfleisch gefüllt.

Wenn die Tortellini beim Garen an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

Ich gebe über die gegarten Tortellini noch etwas Teriyaki-Sauce.
Der Hersteller der Tortelloni hat es mit einem Trick versucht und das Produkt „Tortelloni“ benannt. Ich habe einmal in Düsseldorf in einem italienischen Restaurant Tortelloni gegessen, das waren etwa 4–5 Tortelloni auf dem Teller. Kein Wunder, sie sind etwa die Hälfte einer Handfläche groß. Tortelloni sind die große Variante der kleineren Tortellini.

*Mein Rat:* Tortellini in Gemüsefond garen, dann sind sie noch schmackhafter.

Dies ist vermutlich die kürzeste Zubereitungsanleitung, die ich in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

**Zutaten für 1 Person:**

- 400 g Tortellini (mit Fleisch gefüllt)
- 5–6 EL Teriyaki-Sauce

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Tortellini nach Anleitung zubereiten. Herausnehmen und in einen tiefen Pastateller geben. Teriyaki-Sauce darüber geben. Servieren.