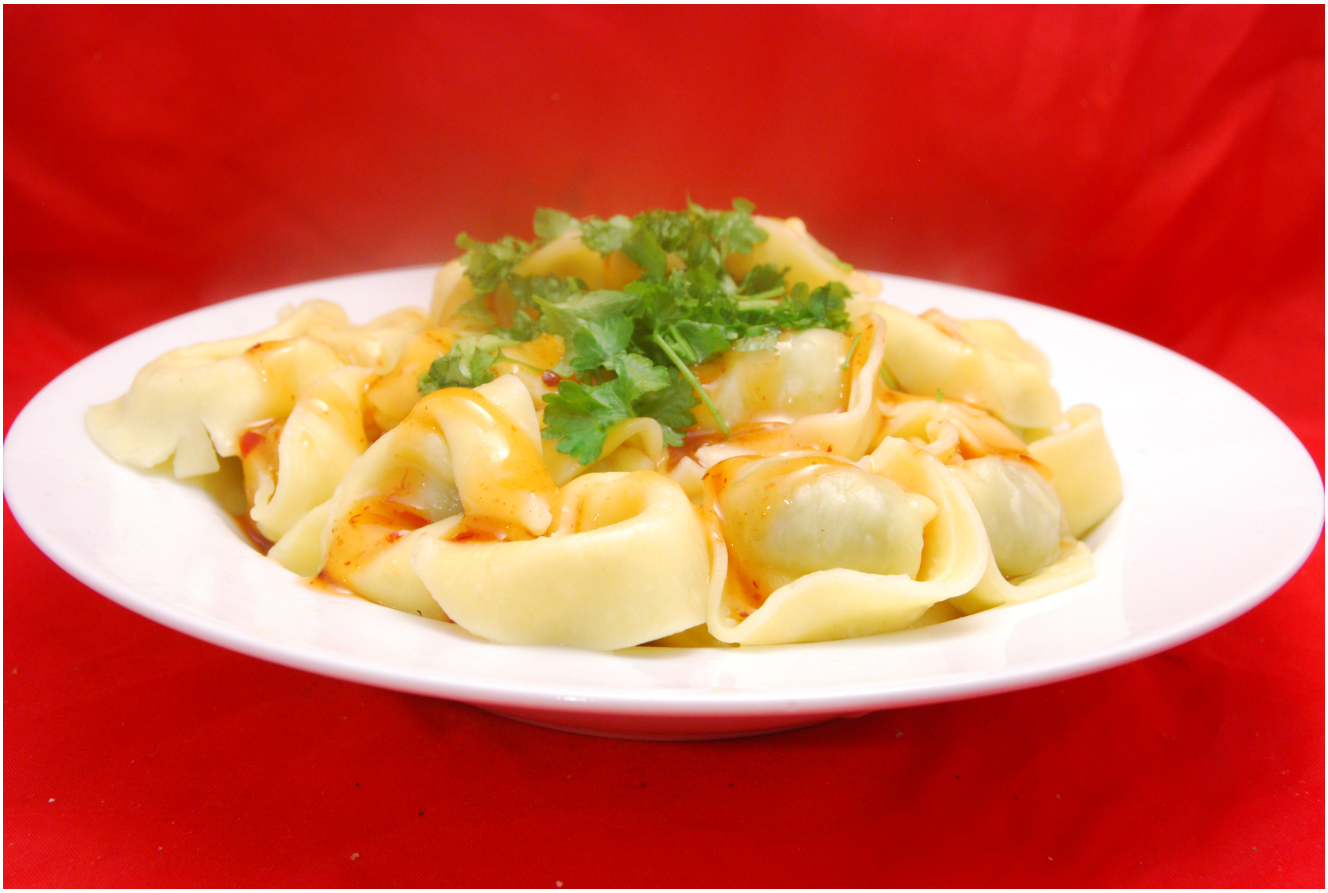
Tortellini mit süßer Chili-Sauce



Leckeres Pasta-Gericht

Ich habe mal wieder frische Tortellini bei meinem Supermarkt gekauft.

Das ergibt ein einfach zuzubereitendes Pasta-Gericht. Einfach die Tortellini kochen und eine passende Sauce nach freier Wahl darüber geben und servieren.

Ich wähle diesmal eine asiatische süße Chili-Sauce.

Die Tortellini sind mit Ricotta und Spinat gefüllt, man kann natürlich wahlweise auch andere Tortellini wählen.

Das Gericht ist schnell gemacht, es ist eine vollständige Mahlzeit und es sättigt gut.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt)
- süße Chili-Sauce
- Petersilie

Zubereitungszeit: 8 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

In einen tiefen Pastateller geben, Sauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.