Frische Tortellini mit Paprika-Pesto



Paste e pesto

Ich habe wieder einmal frische Pasta gekauft, diesmal Tortellini. Ich wähle die Sorte mit Rindfleisch gefüllt und bereite ein einfaches, schnelles Pasta-Gericht zu.

Als Sauce wähle ich ein Gläschen des vor einigen Wochen zubereiteten Paprika-Pestos, von dem ich noch vorrätig habe.

Das Ganze ergibt ein schnelles, aber schmackhaftes Pasta-Gericht.

DIe mit Rindfleisch gefüllten Tortellini sind wirklich sehr delikat.

Mein Rat: Wie immer gilt, nicht die Pasta wartet auf die Sauce, sondern die Sauce auf die Pasta. Deswegen Pasta in das

heiße Pesto geben und dort vermischen.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Packung Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch (350 g)
- 1 Gläschen Paprika-Pesto
- Parmesan

Zubereitungszeit: 5 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto in einem Topf erhitzen. Tortellini in die Pesto geben und gut vermischen.

Pasta mit Pesto in einen tiefen Nudelteller geben und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.