Tortellini mit Käsefüllung und Chili-Bohnen-Sauce



Tortellini!

Mal wieder ein Etikettenschwindel, wie ich ihn von diesem Hersteller bei meinem Discounter schon des öfteren kenne.

Auf der Packung steht „Tortelloni“. Nun, Tortelloni sind die größere Ausgabe der Tortellini und handtellergroß.

Bei einem Gericht in einem italienischen Restaurant mit Tortelloni erhält man auf einem großen Teller höchstens 3–4 Tortelloni. Mehr passen nicht auf den Teller.

Also Etikettenschwindel.

Die Packungen enthalten Tortellini. Davon passen jede Menge auf einen großen Teller.

Man will vermutlich den Käufer beeindrucken und nennt die Tortellini fälschlicherweise Tortelloni.

Dazu der Einfachheit halber eine fertige asiatische Sauce. Eine Sauce aus Sojabohnen und Chilis. Also sehr scharf. Im Chinesischen heißt sie Toban-Djan-Sauce.

Alles in allem aber sehr lecker.

Tortellini mit Käsefüllung und Chili-Bohnen-Sauce



17. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Convenience
Personen
2
Garzeit
3 Minuten
Gesamtzeit
3 Minuten



Zutaten

- 2 Packungen Tortellini mit Käsefüllung (à 400 g)
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce
- Salz
- Schnittlauch

Anleitung

1. Schnittlauch kleinschneiden.
2. Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
3. Wasser bis auf einen kleinen Rest abschütten.
4. Sauce in den Topf zu der Pasta geben. Alles gut vermischen.
5. Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.
6. Mit Schnittlauch garnieren.

7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bohnen,
Chili,
Füllung,
gefüllt,
Käse,
Sauce,
Toban Djan Sauce,
Tortellini

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/17/tortellini-mit-kaesefuellung-und-chili-bohnen-sauce/