

# Tortellini mit Kräuterseitlingen und Knoblauch in Teriyaki-Sauce



Mit leckeren Kräuterseitlingen

## ***Zutaten für 2 Personen:***

- 700 g frische Tortellini (mit Schweinefleisch gefüllt)
- 250 g Kräuterseitlinge (2 Packungen à 125 g)
- 4 Knoblauchzehen
- Teriyaki-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Grano Padano

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Min.*



Und ein wenig gebratenem Knoblauch

**Zubereitung:**

Kräuterseitlinge längs halbieren, dann quer in schmale, halbe Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen und quer in schmale Scheiben schneiden. In die Schale dazugeben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge und Knoblauch darin kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

Pasta in ein Nudelsieb geben. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Eine große Menge Teriyaki-Sauce darüber geben. Kräuterseitlinge und Knoblauch darüber verteilen. Mit geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!