

# 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 handteller groß.

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.

---

## **Kartoffelcremesuppe mit Fleisch-Tortellini**

Eigentlich war diese Kartoffelcremesuppe geplant mit getrockneten Steinpilzen.

Ich hatte jedoch noch Fleisch-Tortellini vorrätig, die ich auch noch zubereiten wollte.

Da kam ich auf die Idee, die Tortellini in der Suppe zu garen und die Suppe eben mit dieser Beilage zu servieren.

Gesagt, getan. Die Suppe schmeckte cremig und würzig. Und die Tortellini waren in ihr in wenigen Minuten gegart. Und schmeckten als Beilage sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1174]

---

# Tortellini mit Rosmarin-Sauce

Hier ein schnelles Rezept für die Zubereitung einiger Convenience-Produkte.

Aber das Gericht schmeckt dennoch sehr gut.

Ich gare industriell gefertigte Tortellini.

Dazu gibt es eine Sauce, für die ich Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbrate, dann mit etwas Riesling ablösche und mit einer italienischen Würzmischung und viel frischem Rosmarin verfeinere.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1076]

---

# FrISChe Tortellini mit Mungobohnen-Keimlingen in Soja-Sauce

Ebenfalls ein einfaches Pasta-Gericht.

Aber sehr schmackhaft aufgrund der in Fett angebratenen Keimlingen.

Gewürzt mit dunkler Soja-Sauce.

Und die Sauce mit einigen Löffeln Kochwasser der Pasta

verlängert.

[amd-zlrecipe-recipe:972]

---

## **FrISChe Tortellini mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano**

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, Olivenöl darüber geben und frisch gemahlene Parmigiano Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]

---

## **Tortellini mit Olivenöl**

Ein einfaches Gericht. Nur drei gute Zutaten.

Als Pasta verwende ich frische Tortellini.

Bei den Tortellini hat der Hersteller wieder einmal

Etikettenschwindel betrieben. Laut Verpackung waren es „Tortelloni“. Das war aber nicht zutreffend. Ich habe es in meinem Foodblog schon einmal beschrieben, ich habe einmal frische Tortelloni in einem italienischen Restaurant in Düsseldorf gegessen. Ich bekam einen großen Teller serviert, auf dem sich drei Tortelloni befanden. Mehr passten nicht auf den Teller. Tortelloni haben etwa die Größe einer Handfläche. Tortellini sind dagegen klein und deswegen passen auch gut 15–20 Tortellini in eine Pasta-Packung mit etwa 250 g.

Aber das Gericht ist sehr fein, und Olivenöl und Parmesan runden die Pasta gut ab.

[amd-zlrecipe-recipe:897]

---

## **Tortellini mit Avocado-Tomate-Estragon-Pesto**

Frische Pasta. Und zwar frische Tortellini. Vom Discounter aus der Packung. Gefüllt mit Gemüse und Ricotta.

Dazu gibt es ebenfalls ein frisch zubereitetes Pesto.

Mit Avocado. Tomaten. Und frischem Estragon.

Dazu natürlich als Pesto passenderweise frischen Parmesan. Und ein Schuss Olivenöl darf nicht fehlen.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Ich habe gelesen, dass Avocados als Gemüse bis zu 30 % Fett enthalten können. Aus diesem Grund eignen sie sich vermutlich

auch sehr gut für süße oder pikante Zubereitungen wie dieses Pesto.

Das Pesto kann man manuell mit der Gabel oder auch dem Stampfer zerkleinern und grob stampfen. Oder man püriert es mit dem Püriergerät fein. Da ich es etwas grober wollte, habe ich den Stampfer verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:688]

---

## **Tortellini mit Mozzarella**

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich wähle als Pasta frische Tortellini aus der Packung, gefüllt mit Rindfleisch.

Dazu gebe ich zwei Mozzarella-Kugeln, die ich vorher kleinschneide und in der heißen Pasta zerschmelzen lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:681]

---

## **Tortellini mit Meeresfrüchten**

Ein einfaches Gericht. Mit Käse und Spinat gefüllte Tortellini.

Dazu Meeresfrüchte. Die in Olivenöl mit Knoblauch eingelegt sind. Letzteres verwende ich einfach als Sauce für die Pasta.

Ich garniere das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan.

Einfach. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:494]

---

## **Tortellini mit Chinakohl-Riesling-Sauce**

Dies ist das sechste und letzte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche. Und somit beende ich hiermit die Aktion meiner Riesling-Woche, alle Rieslinglagen sind verkostet und jeweils in einem Gericht verwendet. Nach der vielen Pasta sollte jetzt wieder einmal ein dickes Steak auf den Teller. Oder doch lieber Fisch?

Ich bereite dieses Mal eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Chinakohl und als Riesling den Riesling „St. Remigiusberg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Tortellini, die allerdings eine spezielle Füllung haben, nämlich rote Linsen, Zitronengras und Moringa.

Die Zwiebeln und der Knoblauch geben der Sauce eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Und die Pasta mit der ungewöhnlichen Füllung schmeckt auch sehr gut.

Rückblickend muss ich sagen, dass mir die beiden Gerichte mit einer Brokkoli-Riesling-Sauce und einer Chinakohl-Riesling-Sauce am besten geschmeckt haben. Die Gerichte mit einer Pesto, aus Salat zubereitet, dagegen weniger.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:452]

---

## **Tortellini mit Teriyaki-Sauce**

Ein einfaches Gericht. Aus Convenience-Produkten. Schnell zubereitet.

Aber da ich auf frische Pasta zurückgreife, ist das Gericht sehr lecker.

Als Sauce gebe ich etwas Teriyaki-Sauce zu den Tortellini.

Und brate Sie vorher sehr kräftig in Olivenöl an.

[amd-zlrecipe-recipe:417]

---

## **Gebratene Tortellini mit Rostbratwurst und Champignons**

Was tut man, wenn man nachts nach Hause kommt, gearbeitet hat und den ganzen Tag nichts gegessen hat? Richtig, man schaut in den Kühlschrank, was dieser hergibt und was zusammenpasst.

Schneidet alles klein. Haut es in die Pfanne. Brät es einige Minuten. Würzt es. Gibt es auf einen Teller. Und setzt sich mit diesem vor den Fernseher.

Nun, in diesem speziellen Fall waren die Zutaten frische Tortellini, die ich vorher gegart habe. Dann Rostbratwürste. Und frische, braune Champignons.

Als Würze habe ich Kräuter der Provence und Salz verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:385]

---

## **Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln**

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Sößchen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugegebenerweise auch kein italienisches Produkt, da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]

---

## **Provençalisches Gemüse- Allerlei mit Tortellini**

Ein Gemüse-Allerlei mit 11 Gemüsesorten.

Den provençalischen Touch erhält das Gericht durch frische Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin.

Ich mische noch frische Tortellini unter das Gemüse.

Und garniere mit frisch geriebenem Parmesan.

Das Gericht ist durch die verwendete Peperoni doch leicht scharf.

[amd-zlrecipe-recipe:286]

---

# Tortellini mit Pilz-Käse-Sauce

Dieses Mal ein einfaches Pasta-Gericht, für das ich frische Tortellini verwende.

Dazu ein schmackhafte, kräftig gewürzte Sauce.

Für die Sauce verwende ich Zwiebeln, Knoblauchzehen und braune Champignons. Desweiteren zwei Packungen Frischkäse-Zubereitung mit Pfifferlingen. Abgelöscht wird mit Soave. Und ich würze die Sauce sehr kräftig mit Soja-Sauce, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Garniert wird natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:269]

---

## Entrecôte mit Tortellini in

# Weinkäse-Sauce

Schöne Steaks. Entrecôtes. Jeweils etwa 250 g schwer. Schön mit Fett durchzogen und marmoriert. Ich brate die Entrecôtes auf jeweils beiden Seiten 3 Minuten kross an, dadurch erhalte ich einen medium Gargrad.

Dazu bereite ich eine Weinkäse-Sauce zu. Mit Weinkäse. Und Zwiebeln und Knoblauch. Die Sauce bilde ich mit einer Mehlschwitze. Abgelöscht wird mit Soave.

Dazu als Beilage einfach frische, fertige Tortellini vom Discounter. Passenderweise gefüllt mit Käse.

[amd-zlrecipe-recipe:268]