



# ONE-POT-TORTELLINI

von ines.kocht

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Paprika, edelsüß
- 1 TL italienische Kräuter
- 300ml Gemüsebrühe
- 2 Dosen stückige Tomaten (à 425ml)
- 500g Tortellini aus dem Kühlregal
- heller Balsamico-Essig
- 150g Babyspinat
- 125g Mozzarella

gekocht im 5,7l  
gusseisernen Topf

## So geht's

- Zwiebeln fein würfeln. Olivenöl im großen gusseisernen Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen. Den Knoblauch dazupressen. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschließend mit Brühe ablöschen.
- Die Tomaten dazufügen und aufkochen. Mit italienischen Kräutern und Paprika, edelsüß abschmecken. Tortellini zugeben und 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
- Spinat waschen und mit zu den Tortellini geben. Mozzarella klein schneiden und auf den Tortellini verteilen. Mit Deckel etwa 3 Minuten schmelzen lassen.



Ines Wuttke  
selbständige Pampered Chef Direktorin  
Blumenstraße 6/1  
74638 Waldenburg  
0179 234 29 41  
[www.ines-kocht.de](http://www.ines-kocht.de)