

Tortellini in Tomatensoße mit Salat

<p>Zutaten für die Tortellini: 2 Päckchen Tortellini „Fleisch“ 400gr. aus dem Kühlregal Salz</p> <p>Zutaten für die Tomatensoße: 1 Päckchen passierte Tomaten 500g 1 kleine Zwiebel, etwas Butter 1 TL gekörnte Brühe 1 TL Zucker</p>	<p>Zutaten für den Salat: z.B. 2 Päckchen Feldsalat 2 Beutel Fertig Dressing "Grüner Salat" 6 EL Öl 6 EL Wasser 1 mittlere Zwiebel</p>	 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">s-paul.de</p>							
<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">Personen</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">Minuten</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1,40</td> <td style="text-align: center;">€ pro Person</td> <td></td> <td style="text-align: center;">Mineralwasser</td> </tr> </table>			4	Personen	30	Minuten	1,40	€ pro Person	
4	Personen	30	Minuten						
1,40	€ pro Person		Mineralwasser						

Die Zubereitung:

Die Tortellinis:

- ca. 2l Wasser in einen mittleren Topf zum sieden bringen
- Etwas Salz dazu geben und die Hitze auf niedrig stellen
- Die Tortellinis ins Wasser geben und bei niedriger Hitze ca. 15Minuten erhitzen.
- NICHT BEI HOHER HITZE KOCHEN !!! Die Teigware verkocht sonst.

Die Tomatensoße:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln, in Butter dünsten, dann die passierten Tomaten zugeben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
- Einen TL gekörnte Brühe und 1 TL Zucker dazugeben und durch umrühren mit den Tomaten weiter kochen..
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Anrichten:

- Die Tomatensoße in einen tiefen Teller (Suppenteller) geben.
- Die Tortellinis aus dem Topfnehmen und auf (in) die Tomatensoße geben.

Der Salat:

- Geben Sie den Beutelinhalt der beiden Salatsoßen-Mischung mit 6 EL Öl und 6 EL Wasser in eine Schüssel.
- Die sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben und dann alles umrühren. Schon ist die Soße fertig.
- Nun muss nur noch der Salat dazu. Alles vermengen. Fertig.
- Die Zugabe von Essig ist nicht nötig !!!

Guten Appetit

Tip:

- Man kann in die Tomatensoße auch eine wenig flüssige Sahne dazu geben, dann wird die Soße "sämiger".

Urlaub im Schwarzwald ?
www.schwarzwald-lastminute.com