

One Pot Spinat-Tortellini

Zutaten für 3 Portionen :

- 400 g Tortellini
- 250 g TK-Spinat
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 100 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 1 EL Schmelzkäse oder Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Muskat



Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle und schneide den Knoblauch in kleine Würfel.
2. Schmelze die Butter im Topf, füge den Knoblauch und dünste ihn kurz mit.
3. Gib anschließend den Spinat hinzu und würze ihn mit Salz, Pfeffer und dem Muskat.
4. Nun löscht du den Spinat mit Wasser und Sahne ab.
5. Füge die Tortellini hinzu und lass alles für 5 Minuten köcheln.
6. Zum Schluss kommt der Schmelzkäse und der Parmesan dazu. Rühre alles gut um.
7. Sollte dir die Sauce zu flüssig sein so kannst du sie mit Soßenbinder oder Speisestärke etwas andicken.
8. Serviere dein One Pot-Gericht mit etwas geriebenem Käse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

