

# Tortellini mit Brennesseln

tortellibrenn08q.odt

## Zutatenliste für 1 Portion:

- Salz
- 80 g Tortellini
- Sonnenblumenöl
- 80 g Zwiebeln
- 10 g Knoblauch
- 50 g Brennesseln
- Pfeffer
- 50 ml Sahne
- 2 Sch. Emmentaler



Lecker Brennesseln...

## Zubereitung:

Salzwasser für die Tortellini aufsetzen. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln in Spalten schneiden und anbraten. Den Knoblauch in Scheibchen schneiden, und mit anbraten. Die Brennesseln in der Salatschleuder waschen und obendrauf geben und den Deckel schließen. Mit Pfeffer und Salz würzen, noch 10 Min schmoren und mehrmals umrühren.

Zwischendurch die Tortellini ins kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung kochen. Wenn sie noch etwas bißfest sind abschütten und zurück in den Topf geben. Die Sahne hinzufügen, den Käse drüber verteilen, aufkochen, den Deckel schließen und vom Herd nehmen.



...und lecker Tortellini

Noch 5 min. ziehen lassen, dann auf einem tiefen Teller servieren.

Vorbereitungszeit:	keine	Kosten pro Portion:	0,88 €
Zubereitungszeit:	30 Min.	Kalorien pro Portion:	810
Schwierigkeitsgrad:	mittel	K: 66g	F: 46g E: 330g