

---

### Tortellini mit Kürbis-Käse-Sauce

---

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

1,0 Zwiebel  
1,0 Knoblauchzehe  
0,5 Kürbis (z.B.  
Hokkaido)  
Öl zum Anbraten  
700 ml Gemüsebrühe  
150 g Kräuterfrischkäse  
Salz & Pfeffer  
800 g Tortellini  
50,0 g frisch geriebener  
Parmesan  
Kürbiskerne

*Für dieses Gericht kann man je nach Vorliebe mit Fleisch oder vegetarisch gefüllte Tortellin oder auch Ravioli verwenden.*

#### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Kürbis waschen bzw. ggf. schälen, entkernen und in Stückchen schneiden. Das Gemüse in einem Topf mit etwas Öl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und garen. Den Frischkäse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tortellini nach Packungsanweisung in heißem Salzwasser erhitzen, abgießen und mit der Sauce, Parmesan und Kürbiskernen servieren.

(Angaben für 4 Personen)

