
Tortellini mit Kürbis-Käse-Sauce

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

Zutaten

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

(Angaben für 4 Personen)

Für dieses Gericht kann man je nach Vorliebe mit Fleisch oder vegetarisch gefüllte Tortellini 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.

