



Tortellini in Tomaten-Bacon-Sauce von Veronique

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Käse-Tortellini
- 125 g Bacon
- 425 ml Dose ORO di Parma Passierte Tomaten mit Kräutern
- 2 Fleischtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stängel Frühlingszwiebeln
- frischer geriebener Parmesan



Schritt 1: Die Vorbereitung

Wasser salzen und zum Kochen bringen, die Käse-Tortellini hineingeben und darin kochen lassen, bis sie oben schwimmen. Tomaten waschen und entkernen. Klein schneiden und beiseite stellen.

Knoblauchzehe über der klein geschnittenen Tomate auspressen.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Die Sauce

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den Knoblauch ebenfalls klein schneiden und beiseite legen. Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Bacon in einem Topf anbraten, etwas Tomatenmark, die Tomatenwürfel, den Knoblauch und die passierten Tomaten mit Kräutern dazu geben. Die Sauce ca. 10 Min. köcheln lassen.

Schritt 3: Das Finale

Die Tortellini auf einem Teller anrichten, die Sauce darüber geben und mit den Frühlingszwiebel-Ringen garnieren.