

# Spargel-Tortelloni-Pfanne

Mit zweierlei Spargel und frischen Tortelloni gelingt diese Spargel-Tortelloni-Pfanne ganz einfach. Und mit der cremigen Soße wird es so richtig köstlich.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

375 g weißer Spargel  
375 g grüner Spargel  
150 g rote Paprikaschoten  
etwa 200 g Zucchini  
3 EL Speiseöl  
200 ml Gemüsebrühe  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Curry  
Chilipulver

### Außerdem:

500 g frische Tortelloni (aus dem Kühlregal)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Wie bereite ich eine Spargel-Tortelloni-Pfanne zu?:

## 1 Gemüse vorbereiten:

Spargel schälen (grünen Spargel nur im unteren Drittel der Stangen) und in Stücke schneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini waschen und in dünne Streifen schneiden.

## 2 Tortelloni -Pfanne zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen, weißen Spargel und Paprika darin andünsten. Grünen Spargel dazugeben, mit der Brühe begießen und mit Deckel etwa 5 Min. bei schwacher Hitze garen. Zucchiniestreifen und Tortelloni zu dem Spargel geben und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. garen.

## 3 Zum Schluss Crème fraîche unterrühren und die Spargel-Tortelloni-Pfanne mit den Gewürzen abschmecken.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie die Spargel-Tortelloni-Pfanne mit etwas weniger Gemüsebrühe und dafür mit etwas Weißwein zu.

