

Tortellini mit Spinat-Käsesoße

Tortellini schmecken immer und sind schnell und einfach zubereitet. Dieses vegetarische Gericht harmoniert super mit der Käsesoße.

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g tiefgekühlter, gehackter Blattspinat
500 g Tortellini
Salz
100 g Schmelzkäse
150 ml Gemüsebrühe
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
frisch geriebene Muskatnuss
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich leckere Tortellini mit Käsesoße zu?:

① Blattspinat auftauen:

Blattspinat nach Packungsanleitung auftauen lassen.

② Tortellini und Käsesoße zubereiten:

Tortellini nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Spinat, Schmelzkäse und Brühe in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Crème fraîche einrühren. Soße mit den Gewürzen abschmecken. Tortellini mit der Käsesoße anrichten.