

# Tortelloni mit gerösteten Pinienkernen

Ein schnelles und leckeres Nudelgericht

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

40 g Pinienkerne  
500 g frische Tortelloni (aus dem Kühlregal)  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 TL Tomatenmark  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

## 2 Zubereiten:

Tortelloni nach Packungsanleitung zubereiten. Nudeln abgießen, mit Crème fraîche und Tomatenmark vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln vor dem Servieren mit Pinienkernen bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu einen frischen Blattsalat servieren.