

# Tortellini mit Blattspinat

745

---

**Typ:** Pasta

**Quelle:** Heißgeliebte Nudel, S. 19

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Anderes Gemüse, z.B. Zucchini, können auch noch gewürfelt und mitgebraten werden. Statt tortellini können auch andere Nudeln genommen werden, z.B. Farfalle.

**Zutaten:** 300 g Tortellini  
Salz  
350 g Blattspinat  
500 g reife Eiertomaten  
6 EL Olivenöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 TL getr. Oregano,  
½ TL getr. Thymian  
½ TL getr. Rosmarin  
½ TL Fenchelsamen  
50 g milder Schinken  
2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
40 g frisch geriebener Pecorino-Käse

**Rezept:** Blattspinat putzen, gut waschen (Blanchieren ist überflüssig, fällt in der Pfanne sowieso in sich zusammen). Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, eiskalt abschrecken, häuten, (entkernen überflüssig) und dabei von den Stengelansätzen befreien. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

2 EL Öl erhitzen, Tomatenwürfel hineingeben, mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Rosmarin und Fenchelsamen würzen und ihre Flüssigkeit in etwa 10 Minuten einkochen lassen.

Schinken in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel im übrigen Öl kurz andünsten, Spinat und Knoblauch zufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenstreifen am Ende hinzugeben.

Die Tortellini nach Packungsaufschrift in sprudelnd kochendem Salzwasser garen. Die abgetropften Tortellini mit Tomatensauce und Spinat mischen, anrichten und mit dem Pecorino bestreuen.