

## ZUTATEN

2 EL Olivenöl  
250g Bio Rinderhack  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
800ml gestückelte Tomaten (Dose)  
10 Cherrytomaten  
80g Karotten  
80g Erbsen  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 TL schwarze Pfefferkörner  
250g frische Käse Tortelloni  
(z.B. 4 Formaggi Tortelloni von Hilcona)  
1 TL Zucker  
Salz  
Pfeffer

## SCHNELLE TORTELLONI GEMÜSE PFANNE

1. Hack zusammen mit gehackter Zwiebel und gepressten Knoblauch in Öl scharf anbraten
2. Cherrytomaten, gestückelte Tomaten, in Scheiben geschnittene Karotten, Thymian, Rosmarin und ganze Pfefferkörner zufügen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
3. Erbsen und Tortelloni in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten in der Sauce erhitzen. Noch warm und in der Pfanne servieren

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN  
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN