

# Tortiglioni

Nudel-Gerichte » Tortellini

## Zutaten (4 Personen)

- » 400g Tortiglioni
- » Salz & Pfeffer
- » 600g Gemüsezwiebel
- » 20 Salbeiblatt (-blätter)
- » 4 EL Butter/Margarine
- » 8 EL Marsala
- » 8 EL Schlagsahne
- » 400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 2 EL Olivenöl
- » 2 EL Zitronensaft
- » 4 EL ger. Parmesan

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Die Tortiglioni nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Gemüsezwiebeln abziehen und längs in dünne Spalten schneiden. Die Salbeiblätter abbrausen und trockentupfen. Die Butter in einem Topf erhitzen. Dann die Zwiebeln und 5 Salbeiblätter darin leicht anbraten. Den Marsala, die Sahne und die Gemüsebrühe angießen. Alles ca. 10min bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die übrigen Salbeiblätter darin anbraten. Die Nudeln mit dem Zitronensaft und dem geriebenen Parmesan unter die Zwiebelsoße mischen. Nochmals mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mit den gebratenen Salbeiblättern dekorativ anrichten.

Nährwerte: 780kcal/E24g/F36g/KH84g pro Portion

angelegt am: 18.02.2005

Rezept-Nr: 1532

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke