Tortellini mit Spinat

Zutaten:

500 g Tortellini (Schinkenfüllung)
300 g Blattspinat (TK)
150 g gekochter Schinken
200 g Schlagsahne
60 g Pinienkerne
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Dosen stückige Tomaten
1 EL Basilikumblätter
1 EL Parmesankäse
Öl, Pfeffer, Salz, Oregano

Zubereitung:

- Spinat nach Packungsanweisung kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Schinken in schmale Streifen schneiden.
- Pinienkerne, Zwiebeln, Knoblauch und Schinken in Öl anbraten.
- Danach Sahne und Tomaten zugeben und bei kleiner Flamme etwas köcheln lassen.
- Basilikum klein hacken und mit dem Spinat zur Sauce geben.
- Kurz mitkochen lassen.
- Sauce salzen, pfeffern und "oreganosieren".
- Tortellini nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen.
- Gegarte, abgetropfte Tortellini mit der Sauce übergießen.
- Vor dem Servieren mit Parmesankäse überstreuen.