



# Tortellini mit Tomatensauce

von Martin Vogel

Mengen für 10 Personen

Bei Bedarf andere Varianten anbieten, Pesto, Rahmsauce

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 2.5 kg Tortellini        |                                       |
| 100 g Butter             | zu den gekochten Teigwaren hinzugeben |
| 5.0 EL Öl                | zum Braten                            |
| 100 g Zwiebeln           | zerhacken                             |
| 200 g Rüebli             |                                       |
| 1.0 Stück Zucchini       | fein gehackt                          |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | zerhacken und mit Zwiebeln anbraten   |
| 1.5 dl Rotwein           | ablöschen                             |
| 1.2 kg gehackte Tomaten  | hinzugeben kochen lassen              |
| 100 g Tomatenpuree       | hinzugeben                            |
| 45 g Bouillion           | würzen                                |
| 300 g Reibkäse           | dazu servieren                        |
| 1.4 Stück Salat          | rüsten und mundgerecht schneiden      |

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.

Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.