

Folge vom 06. November 2020

Bei Claudia Conrath gibt es heute

Internationale Pasta

Zutaten und Küchentools für 2 Personen:

Zutaten:

- 300g frische Tortellini
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 mittelgroße Zucchini
- Salz/Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Chillipulver
- Kurkumapulver
- Fenchelsamen
- Safran
- reichlich Olivenöl
- 6 Esslöffel milder cremiger Joghurt (nicht stichfest)
- halbe Packung Rucola
- 6 Cherrytomaten

Küchentools:

- 1 größerer Topf
- 1 Topf für die Tortellini
- 1 Brett
- 1 Messer
- 1 Rührlöffel
- 1 Esslöffel

Zubereitung:

Zwiebel in viel Olivenöl bei milder Hitze glasig dünsten. Zucchini in feine Streifen schneiden und dazu geben..... ebenfalls vor sich hin dünsten lassen. Gewürze hinzu geben und 10 Minuten weiter dünsten lassen.

Tortellini in kochendem Wasser gar ziehen lassen. Cocktailtomaten sehr klein schneiden.

Auf einem Teller Tortellini anrichten. Zwei Esslöffel Joghurt drauf geben, Zwiebel-Zucchini-Masse darauf verteilen, Tomatenwürfel und Rucola drüber und genießen.