

Tortellini mit Tomatensoße

Zutaten für 5 Portionen

Für die Soße:

- 700 g passierte Tomaten (am liebsten von *Mutti*)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 150 ml Wasser
- 1 TL [Gemüsebrühpulver](#)



Dazu:

- 600 g Tortellini
- 150 g Gouda

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Zwiebel und den Knoblauch fein und dünste sie in einer Pfanne mit etwas Öl glasig. Gib das Tomatenmark dazu und röste es kurz an.
2. Füge die passierten Tomaten und das Wasser hinzu, würze alles mit Gemüsebrühpulver und lass die Soße 5 Minuten köcheln.
3. Koche in der Zwischenzeit die Tortellini nach Packungsanweisung.
4. Schmecke die Soße ab, hebe die Tortellini unter und serviere das Gericht mit frisch geriebenem Gouda.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

