

Scharfe Tortellini

Tortellini mit Tomaten - Chili – Soße

Zutaten: (10 Portionen)

1250 g Tortellini mit Gemüsefüllung
20 EL Olivenöl
5 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
5 Chilischoten (Serano)
5 Dosen passierte Tomaten
50 Kirschtomaten
7 ½ TL Basilikum
3 TL Oregano
1 ¼ TL Thymian
½ TL Chilipulver, Schärfegrad 5 (Menge je nach Geschmack)
625 ml Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Wasser im Topf zum Kochen bringen
Tortellini nach Packungsanweisung zubereiten
5 Zwiebeln fein würfeln
5 Chilischoten in feine Ringe schneiden
50 Kirschtomaten halbieren

20 EL Olivenöl in einen großen Topf geben
Zwiebel und Chili darin dünsten, bis die Zwiebel glasig wird
Dann die Kirschtomaten dazugeben und kurz mit anbraten
Die passierten Tomaten und Basilikum, Oregano, Thymian und Chilipulver hinzufügen
Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Abgedeckt etwa 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen,
bis sich die Kirschtomaten leicht zerdrücken lassen
Ab und zu umrühren
Dann die Sahne einrühren und kurz aufkochen
Zum Schluss die Tortellini untermischen und servieren