



Tortellini- Bolognese



Zutaten

1	Zucchini
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400g	Hackfleisch
300ml	Brühe
2 Dosen	Kirschtomaten
600g	Tortellini, frisch
1	Mozzarella

Beschreibung

1. Zucchini in Halbmonde schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken
3. Hackfleisch scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
4. Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Mit der Brühe ablöschen und Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken.
5. Tortellini zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zucchini wieder dazugeben.
6. Mozzarella zupfen, verteilen und schmelzen lassen.

Noch einmal abschmecken und genießen.

