

## Zutaten

- 250 g Blattspinat (tiefgefroren)
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella
- 500 g Tortelloni mit Fleischfüllung (a.d. Kühlregal)
- 150 g Cocktailtomaten
- 1 EL Parmesan (frisch gerieben)

## Zubereitung

- 1. Blattspinat auftauen lassen. Zwiebel(n) schälen und in Würfel schneiden.
- 2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Zwiebel andünsten und den Blattspinat dazugeben und mitdünsten.
- 3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella einrühren und aufkochen. Tortelloni mit Fleischfüllung dazugeben und 3 Min. garen. Anschließend die halbierten Cocktailtomaten dazugeben und noch 3 Min. mitgaren. Mit Parmesan bestreut servieren.

## Nährwert-Anzeige

(L) 20 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 68 g Energie 525 kcal

Fett 20 g Protein 18 g