

Unsere Tortellini mit Tomatensoße

5 Personen	
3 Pakete	Tortellini „Spinat/Ricotta“
2	normalgroße Zwiebel
4 Essl.	Öl
1 Essl.	Knoblauchpaste (oder 4 Knoblauchzehen)
2 Essl.	Pesto
1 Essl.	Tomatenmark
1/2 Pk.	Tiefgefrorene Petersilie
3 Dosen	Kirsch-Tomaten (od. 1 Kirsch- und 2 gehackte Tomaten)
2 Essl.	geriebener Parmesan
30 gr.	Gorgonzola
Salz, Pfeffer, Kurkuma, 3 Lorbeerblätter, 1Prise Oregano, 2 Tl. Estragon	

Gewürfelte Zwiebeln in Öl goldbraun anbraten, bei mittlerer Hitze 1 Essl. Knoblauchpaste dazugeben. Salz, Pfeffer, Kurkuma unterrühren. Weiterhin 1 Eßl. Tomatenmark und 2 Essl. Pesto darunter rühren, Lorbeerblätter und einen knappen Teelöffel Oregano und Estragon zerbröseln hinzufügen. 3 Dosen Kirschtomaten unterrühren und bei niedriger Hitze $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Stunde schmoren lassen. Dann den Käse hinzufügen.

Tortellini in kochendem Salzwasser 5-7 Minute kochen, abschütten und dazugeben. 10 - 15 Minuten ziehen lassen.