**Käse-Tortelloni à la Toscana**

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**

**Zutaten für 2 Personen:**

1 Packung STEINHAUS Käse-Tortelloni (500 g)

1 Packung STEINHAUS Sauce Toscana (200 g)

10 Cocktailtomaten

2 Stangen Frühlingszwiebeln

8 schwarze Oliven (ohne Stein)

100 g frisch gehobelter Parmesan

2 EL Olivenöl

2 Zweige frischer Thymian

Salz, Pfeffer und etwas Zucker

**Zubereitung:**

Die Cocktailtomaten und die in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln und Oliven in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. In der Zwischenzeit die Pasta und die Sauce nach Packungsangabe zubereiten. Das mediterrane Pfannengemüse mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und frischem Thymian abschmecken.

Zusammen mit den fertigen Käse-Tortelloni und der Sauce Toscana anrichten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Brennwert pro Portion circa 4110 kJ (980 kcal) • Eiweiß: 46 g, Fett: 45 g, Kohlenhydrate: 92 g.