



## Bärlauchtortelli mit Buttertomaten

### Zubereitung:


Die Kirschtomaten an der Unterseite einritzen, in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser Überbrühen, ca. 60 Sekunden stehen lassen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut mit einem Messer abziehen.

In der Zwischenzeit die Bärlauchtortelli nach Packungsangabe kochen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weiterrösten.

Am Schluss die gekochten Tortelli dazugeben und diese vorsichtig mit den Buttertomaten wenden.

Aus der Pfanne nehmen uns auf einem Teller anrichten.

 25 Min.

 3 Pers.

### Zutaten:

1 Packung Bärlauchtortelli von Strauss

75 g Butter

12 Kirschtomaten

Salz, Pfeffer