



Hier und heute

Schneller Tomaten-Eintopf mit Bohnen und Tortellini

Julia Floß macht einen schnellen und zugleich gesunden Eintopf in der Feierabend-Variante mit viel Tomate, Tortellini, Bohnen und Kohl.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Fleischbällchen

- 800 g Kirschtomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 900 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 170 g Tortellini (z. B. mit Spinat-Ricotta-Füllung)
- 1 Dose Bohnen (ca. 440 g Abtropfgewicht, z. B. Cannellini oder weiße Bohnen)
- 1 Bund Grün- oder Palmkohl
- 150 ml Sahne
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 2 Zweige Rosmarin
- Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Tomaten waschen und in einen Bräter, einen Topf oder eine Auflaufform legen. Zwiebeln schälen, halbieren und dazugeben. Mit Olivenöl und Salz mischen und 25 Minuten im Ofen rösten.

Die gerösteten Tomaten in einem großen Topf mit Gemüsebrühe aufgießen, mit Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und zehn Minuten köcheln lassen.

Die Mischung pürieren und abschmecken. Jetzt kommen die Tortellini, die abgetropften und abgespülten Bohnen, der Kohl und die Sahne dazu. Die Kohlblätter vorher waschen, von der Rippe zupfen und grob hacken. Zitronenabrieb und gehackten Rosmarin dazugeben.

Den Eintopf wieder aufkochen und etwa zehn Minuten köcheln lassen, je nach Garzeit der Tortellini. Den Eintopf kräftig abschmecken und mit viel geriebenem Parmesan servieren.