Mozzarella-Tortellini-Pfanne



Bis 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Als Erstes schneiden wir Würstchen in 1 cm dicke Scheiben, die wir dann mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Dazu geben wir Pizzasauce und für die richtige Würze etwas italienische Gewürzmischung. Anschließend kommen Tortellini und bisschen Wasser in die Pfanne.
2. Zwischendurch immer wieder mal umrühren. Zu guter Letzt schneiden wir unsere Mozzarella Kugel in Stücke und geben diese zusammen mit etwas Parmesan über unser schmackhaftes Tortellini-Gericht. Jetzt nur noch bisschen warten bis der Käse zerlaufen ist.

Zutaten



- 1 EL Olivenöl
- 220g Wurst
- 340g Pizzasauce
- 1 TL italienische Gewürzmischung
- 250g Tortellini
- 60 ml Wasser
- 80g GOLDSTEIG Mozzarella Kugel
- 30g Parmesan