

# Mediterrane Tortellini-Pfanne ★★

## Zutaten (für 2 Portionen):

- ½ Zucchini
- ½ Aubergine
- 1 Zwiebel
- 25 g schwarze Oliven
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 400 g Tortellini (aus dem Kühlregal)
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- ¼ Bund Basilikum
- 50 g Feta
- Paprikapulver edelsüß

Zucchini und Aubergine waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Oliven in Ringe schneiden.

Öl erhitzen, Zucchini und Aubergine einige Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln andünsten und die Tomaten zugeben. Gemüse zurück in die Pfanne geben und gut 15 Minuten köcheln lassen.

5 Minuten vor Garzeitende Tortellini und Oliven zufügen und mitgaren.

Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Basilikum waschen und trocken schütteln. Feta zerbröseln.

Thymian, Rosmarin und die Hälfte des Basilikums unter die Tortellinipfanne rühren und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken. Mit den restlichen Basilikumblättern und dem Feta anrichten.

## Nährwerte (pro Portion):

ca. **832 kcal**, 30 g Eiweiß, 24 g Fett, 126 g Kohlenhydrate, 12 g Ballaststoffe