

## Tortellini mit Tomatensauce von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

1.1 kg Hörnli	Kochen wie auf Packung beschrieben
1.2 kg Tortellini	
100 g Butter	zu den gekochten Teigwaren hinzugeben
5.0 EL Öl	zum Braten
100 g Zwiebeln	zerhacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	zerhacken und mit Zwiebeln anbraten
1.5 dl Rotwein	ablöschen
1.2 kg gehackte Tomaten	hinzugeben kochen lassen
100 g Tomatenpuree	hinzugeben
10 g Salz	würzen
45 g Bouillion	würzen
20 g Kräutermischung	würzen
300 g Reibkäse	dazu servieren
1.4 Stück Salat	rüsten und mundgerecht schneiden

Anstatt Hörnli können auch andere Teigwaren verwendet werden.  
Hörnli verkochen weniger als Spaghetti.