



Champignon-Gulasch mit Tortellini

Description

Zutaten für ca. 4 Portionen

1 Zwiebel

600 g braune Champignons

2-3 EL Öl

Salz, Pfeffer

1 EL Butter

20 g Mehl

350 ml Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne

75 g Bergkäse

200 g TK-Erbesen,

2 Packungen (je 250 g) frische Spinat-Ricotta-Tortelloni

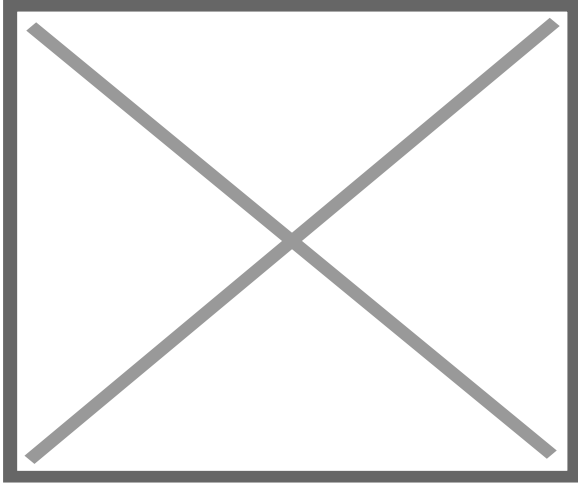
Zubereitung

Zwiebel würfeln. Champignons je nach Größe halbieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden kräftig anbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit Zwiebel zufügen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zufügen und schmelzen lassen. Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Käse reiben. Mit Erbsen unter die Soße rühren. Nochmals aufkochen. Soße mit Salz und Pfeffer würzen.

Tortelloni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Abgießen, abtropfen lassen, zur Champignonsoße geben und vermengen. Gulasch anrichten, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Pro Portion ca. 740 kcal;

E 28 g, F 35 g, KH 74 g



Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

Juli 20, 2022

Author

jeanny

default watermark