



Vegetarische One Pot Pasta



Rezeptinfo

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 4205 kJ, 1004 kcal, 78,7 g Kohlenhydrate, 33,9 g Eiweiß, 63,7 g Fett, 206 mg Cholesterin, 4,84 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

So ein Stromausfall kann ganz schön nervig sein, aber wir haben jetzt das perfekte Stromausfall-Rezept für euch! Unsere One Pot Tortellini, kann man nämlich auch super im Garten oder auf dem Balkon machen. Aber auch ganz normal in der Küche schmecken unsere Tortellini mit Brokkoli und Parmesan super lecker! Und das Beste ist, diese One Pot Pasta geht auch noch super schnell! Probier's direkt aus!

Step 1:

Zuerst solltest du die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln. Dann kannst du die Butter in einem Topf erhitzen und die Würfel darin anschwitzen. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen und ebenfalls dazu geben.

Step 2:

Nun die Sahne, die Brühe, den Schmelzkäse und die Tortellini in den Topf geben, alles mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Step 3:

Zum Schluss kannst du noch den Parmesan reiben, ihn dann unter die Nudeln heben und alles mit etwas Zitrone und Abrieb würzen.

Zutaten

Menge

100 ml	Gemüsebrühe
1/2	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	unbehandelte Zitrone
	Salz
400 g	vorgekochte Tortellini mit Käsefüllung
100 g	Schmelzkäse
1/2	Brokkoli
1	kleine Knoblauchzehe
300 ml	Sahne
	Chilipulver
1 EL	Butter
1	kleine Zwiebel
100 g	Parmesan