

Kochen mit Klaus

Basilikum-Tortelloni-Topf

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Fleischfüllung (Kühltheke), 1 Zwiebel, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, 200 g Kochschinken, 250 g kleine Champignons, Salz,
- 150 g Cocktailtomaten, 1 P. Fix f. Tortelloni-Topf Tomate-Basilikum,
- 100 ml Weißwein, 100 g Gouda-Schmelzkäse, 1 EL TK-Basilikum,
- 2 EL helle Sauce, 2 Zweige Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Tomaten waschen u. halbieren. Schinken in Streifen schneiden. Pilze putzen u. evtl. halbieren. Basilikumblätter abzupfen, waschen u. in Streifen schneiden.



2. Zwiebeln in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Pilze zufügen u. andünsten. Mit 400 ml Wasser u. Wein ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Tortelloni mit Knobi u. Schinken zugeben. Abgedeckt bei geringer Hitze 10 Min. kochen, bis die Tortelloni gar sind.



3. Schmelzkäse mit TK-Basilikum unterrühren. Salzen u. pfeffern. Mit heller Sauce andicken. Tomaten mit Basilikumstreifen zugeben u. darin erwärmen.



Tipp des Chaoten: Mit einem Glas Rotwein genießen, lecker!

