

Kochen mit Klaus

Pikanter Tortelloni-Paprikatopf mit Feta (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1-2 frische Chili, 400 g Paprika-Mix, Salz, weißer Pfeffer, 3 TL Paprikapulver, 1 EL Bratensaft, Öl, 200 ml Milch, 300 ml Cremefine, 1 P. Fix f. Paprika-Rahmschnitzel, 100 ml Rotwein, 250 ml Rinderbrühe, 400 g Tortelloni mit Rindfleisch, Schnittlauch, Oregano, 100 g Schafskäse

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, Knobi fein würfeln, Zwiebeln achtern. Chili klein schneiden. Paprika putzen u. grob würfeln. Fix mit Milch, Cremefine, Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Bratensaft verrühren. Feta klein würfeln.



2. Zwiebeln u. Knoblauch mit Chili in Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika zugeben u. mitbraten. Mehl zugeben u. anschwitzen, mit Brühe u. Paprikasauce ablöschen. Unter Rühren aufkochen u. mit Rotwein verlängern. Tortelloni unterheben u. 10 Min. kochen.



3. Feta u. Kräuter unterheben, erwärmen u. in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten:

Schön lecker pikant und dabei so einfach...



Erstellt von Klaus am 07.12.2011