

Kochen mit Klaus

Pikanter Tortelloni-Topf mit Wurst

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Spinatfüllung (Kühltheke), 2 Kohlrabi, 1 Zwiebel,
- 3 Knobizehen, 2 Möhren, 200 g Wienerwürstchen, 150 g Cabanossi,
- Butter, 3 EL Tomatenmark, Mehl, 500 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer,
- 150 ml Weißwein, 2 EL TK 8 Kräuter, 100 g Sahne-Schmelzkäse

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Kohlrabi u. Möhren schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Wurst in Scheiben schneiden.



2. Tortelloni nach Packungsangabe zubereiten u. abgießen.



3. Kohlrabi u. Möhren in heißer Butter ca. 8 Min. anbraten. Zwiebeln, Knoblauch zufügen u. glasig dünsten, Tomatenmark mitbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Brühe u. Wein ablöschen u. aufkochen. Salzen u. Pfeffern. Schmelzkäse mit Kräutern unterrühren. Tortelloni u. Wurst zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker! Es lohnt sich!



Erstellt von Klaus am 29.01.2012