

Kochen mit Klaus

Tortelloni in Hack-Erbsen-Möhrensauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Tortelloni (Fleischfüllung), 250 g Rinderhack, 2 Lauchzwiebeln,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl
- 200 ml Rotwein, 300 ml Fleischbrühe, Bratensaft, 0,2 l Sahne, Zucker
- 2 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 200 ml Rotwein, 300 ml Fleischbrühe,
- 1 D. geh. Tomaten, Olivenöl, 1 kl. Dose Erbsen/Möhren, Balsamico,
- 1 Dose Champignons, Majoran, Oregano, TK-Petersilie & Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Erbsen/Möhren u. Champignons abgießen.



2. Hack in Öl krümelig braten. Zwiebeln, Lauchzwiebeln u. Knobi zufügen, glasig braten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, mit Brühe, 1 EL Bratensaft u. gehackten Tomaten verlängern. Gerebelte Kräuter einrühren. Tortelloni u. Sahne zugeben, 10 Min. unter Rühren kochen.



3. Pilze, Erbsen u. Möhren unterheben, erwärmen u. mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Zucker u. TK-Kräutern abschmecken.



Tipp des Chaoten: *Mit Parmesan bestreut servieren.*

