

Kochen mit Klaus

Tortelloni-Paprika-Pfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Tortelloni Ricotta e Spinaci (Kühlregal), 2 Zwiebeln, Pfeffer,
- 3 Knoblauchzehen, Olivenöl, je 1 rote & gelbe Paprika, 300 ml Milch,
- Salz, 1 Pck. Fix f. Paprika-Rahm Schnitzel, 2 EL Bratensaft,
- je 2 EL ital. Gewürzzubereitung & ger. Oregano, 150 g getr. Tomaten,
- Chiliflocken, 250 g TK-Erbesen, 250 ml Cremefine z. Kochen,
- 250 g Mozzarella, Petersilie, Schnittlauch, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Paprika waschen, entkernen, grob würfeln. Getrocknete Tomaten abgießen (Öl dabei auffangen) u. klein schneiden. Mozzarella würfeln u. kräftig salzen.
2. Zwiebel- u. Knoblauchwürfel mit Tomaten im abgeschütteten Öl anbraten, Paprika zugeben, mitbraten. Salzen u. pfeffern. Mit Oregano, Chiliflocken u. ital. Gewürzmischung würzen. Beutelinhalt mit Milch verrühren, zu-gießen. Erbsen zufügen u. 3 Min. kochen. Bratensaft u. Cremefine einrühren u. aufkochen lassen. Tortelloni nach Angabe zubereiten. Abgießen u. mit Schnittlauch u. Petersilie unterheben.



3. Mozzarellawürfel unter die Tortelloni-Paprika-Pfanne heben, kurz erwärmen, mit in Streifen geschnittenem Basilikum bestreut in tiefen Pastatellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Mit einem Glas trockenen Rotwein genießen.

