

Kochen mit Klaus

Tortelloni-Suppe mit Fleischklößchen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Fleisch (Kühlregal), 1 Zwiebel, 4 Möhren, Salz,
- Pfeffer, 1-2 Stangen Lauch, 400 g grobe Bratwurst, 100 ml Weißwein,
- 1,5 l Gemüsebrühe, 1 EL Bratensaft, Muskat, 2 EL TK- Petersilie

Zubereitung:

1. Bratwurst als kleine Klößchen aus der Pelle drücken. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Lauch putzen, waschen u. in Ringe schneiden. Möhren schälen u. schräg in Scheiben schneiden.



2. Bratwurstklößchen in heißem Fett anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Möhren 5 Min. im Bratfett andünsten, Lauch zugeben u. 5 Min. mitbraten. Mit Brühe u. Wein ablöschen, aufkochen. Bratwurstklößchen zufügen u. 5 Min. garen.



3. Tortelloni zugeben u. ca. 3 Min. weiterkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Maggi abschmecken. Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten:

Schnell und sehr lecker! Mit einem Glas guten Weißwein genießen.

