

Kochen mit Klaus

Tortelloni-Suppe mit Würstchen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Tortelloni mit Tomate & Mozzarella (Kühlregal), weißer Pfeffer,
- 150 g Champignons, 3-4 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen, Schnittlauch
- 200 g Wiener Würstchen, 100 ml Weißwein, 1,5 l Rinderbrühe, Salz,
- Maggi, Bratensaft

Zubereitung:

1. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Lauchzwiebelweiß u. Knobi fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe, Wiener Würstchen schräg in Stücke schneiden.



2. Lauchzwiebelweiß u. Knobi ca. 5 Min. in Fett andünsten. Mit Brühe u. Wein ablöschen, aufkochen. Pilze mit Tortelloni zufügen u. ca. 3 Min. kochen. Lauchzwiebelgrün mit Würstchen zugeben u. erwärmen.



3. Suppe mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Maggi abschmecken. Schnittlauch unterrühren.



Tipp des Chaoten:

Sehr lecker! Dazu ein Glas guten Weißwein genießen.

