

Tortellini-Eintopf

Zutaten:

1 Stange Lauch
200 g Karotten
200 g Sellerie
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
500 ml Gemüsesuppe
100 g Tomaten, passiert
50 g Erbsen
400 g Tortellini
mit Spinat-Ricotta
Füllung
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Lauchstange putzen, längs einschneiden, und in dünne Ringe schneiden. Die Karotten und den Sellerie schälen und würfeln. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin etwa 5 Minuten andünsten. Anschließend das Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Dann die Gemüsesuppe und die passierten Tomaten angießen, aufkochen lassen, Erbsen und Tortellini zugeben und etwa 4 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Salz Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit Baquette oder Fladenbrot servieren.



Eintöpfe

