

Tortellini mit Käse Hackfleischsoße



Rezept: 0134

Liste: 6.12. Pasta

Kategorie:

Nudel, Kräuter, Rind, Gemüse

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Für die Tortellini einen größeren Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Bei Tortellini aus der Packung sollte man frische aus dem Kühlregal nutzen. Diese haben in der Regel eine kurze Kochzeit und sind geschmacklich harmonischer.

Für die Hackfleischsoße das Hackfleisch mit einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne krümelig braten. Hat das Hackfleisch gute Röstaromen angenommen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und mit andünsten. Dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse mit dem TL Stäke bestreuen und verrühren. Nun alles mit dem Rinderfond der Milch und der Sahne ablöschen und gut verrühren. Alles ein wenig einköcheln lassen. Die Blätter von Basilikum in feine Streifen schneiden ein Teil des Basilikums als Ganzes Blatt zur Dekoration aufheben.

Die Tortellini in Salzwasser Anleitung Packungsanleitung kochen, Wenn Sie gar sind die Tortellini durch ein Sieb abgießen. In dieser Zeit den Frischkäse in die Hackfleischsoße einrühren die Erbsen dazugeben sowie die Kräuter Petersilie, Schnittlauch, Basilikum und den Saft einer halben Limette. Alles noch einmal mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Tortellini auf die Teller verteilen und mit der Hackfleischsauce anrichten. Mit ein Paar Blättern vom Basilikum dekorieren. Viel Spaß beim Genießen.

Zutatenliste für 2 Personen

- 300 g Tortellini Spinat Ricotta
- 200 g Hackfleisch, Rind
- 70 g Erbsen, TK
- 100 g Frischkäse, Natur
- 1 Scharlotte, feine Würfel
- 2 Knoblauchzehen, feine Würfel
- 100 ml Rinderfond
- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- Olivenöl
- 1 Limette, Bio
- 3 Zweige Basilikum
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Speisestärke
- Salz, Pfeffer und Zucker