



ONE POT TORTELLINI

PFEFFER GESCHNETZELTES

gekocht mit der Krups Cook4Me+

Zutaten

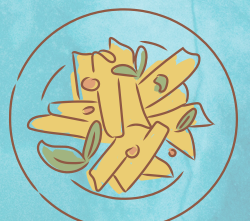
- 500 g Trockene große Tortellini
- 400 g Oberschale vom Schwein / Schnitzfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch Zehe
- 1 kleine Dose Champignons oder 300 g Frische Champignons
- 900 ml Gemüsebrühe
- 200 g Sahne Schmelzkäse
- Garten Kräuter / Kräuterlinge
- Pfeffer 2 Sorten nach Wahl
- Paprika Pulver edelsüß
- Paprika Pulver geräuchert
- Instant Mehl zum andicken
- etwas Öl

Zubereitung

- Etwas Öl in den Topf der Cook4Me geben, auf manuell klassisch braten stellen
- Zwiebel und Knoblauch Zehe schälen und in Würfel schneiden
- Das Fleisch in feine Streifen schneiden
- Zwiebel und Knoblauch andünsten, Fleisch und Champignons dazugeben und gut anbraten
- Die trockenen Tortellini mit in den Topf geben
- alles mit der Gemüsebrühe abdecken
- Deckel verschließen und manuell / Garen unter Druck für **10 min** einstellen
- Nach dem abdampfen nochmal kurz auf manuell klassisch braten stellen
- alles gut umrühren und den Schmelzkäse sowie die Kräuter zugeben und etwas ziehen lassen, ggf andicken

SSS KOCHZEIT: 10 MIN

PERSONEN : 3-4



Guten Appetit