

Tortellini in Gemüsesoße

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 1 Pck. getrocknete Tortellini
- 500 gr. gefrorenes Gemüse nach Wahl
- 1 El Butter
- 1 El Mehl
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 El Instantbrühe

ZUBEREITUNG:

1. Die getrockneten Tortellini nach Packungsanleitung kochen.
2. Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen.
3. Mehl darüber geben und anschwitzen.
4. Jetzt kommt nach und nach die Milch dazu.
5. Alles gut verrühren.
6. Jetzt noch Sahne dazugeben, verrühren und aufkochen lassen.
7. Das gefrorene Gemüse in die Soße geben und Instantbrühe noch unterrühren.
8. Wenn die Soße dicker wird, die vorgekochten Tortellini hinzugeben, verrühren, abschmecken

TIPP:

- Du kannst auch frische Tortellini verwenden. Die musst du aber nicht vorkochen.