

Tortellini mit Käsesoße

Zutaten für 4 Personen

- 500 g vorgefertigte Tortellini (z.B. mit Ricotta- und/oder Spinatfüllung)
+ 1,5 Liter leicht gesalzenes Wasser oder Brühe
- 200 g Schmelzkäse (Milkana Sahne)
+ ½ Teelöffel Gemüsebrühe instant
+ 200 ml Wasser
+ ½ Teelöffel Fix-Soßenbinder (hell)
- 400 g Hühner- oder Putenbrust
+ 2 Esslöffel Bratfett
+ 1 Prise Knoblauchpulver
+ 1 Prise Pfeffer
+ 1 Esslöffel Instant-Hühnerbrühe



Zubereitung

Leicht gesalzenes Wasser wird zum Kochen gebracht. Die vorgefertigten Tortellini sollen darin einige Minuten ziehen.

Der Schmelzkäse wird in 200 ml warmem Wasser aufgelöst und mit Gemüsebrühe instant abgeschmeckt. Eventuell kann man mit etwas Soßenbinder andicken. Vorsicht Klumpenbildung, schnell einrühren!

Die Geflügelbrust wird in Streifen geschnitten und in heißem Fett scharf angebraten. Dabei werden die Gewürze (Pfeffer, Hühnerbrühe-Pulver, Knoblauchpulver) darüber gestreut. Das Fleisch wird öfter gewendet und ist spätestens nach 10 Minuten Bratzeit fertig.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

