

Rezept

Schnelle Käsesuppe mit Tortellini

Ein Rezept von Schnelle Käsesuppe mit Tortellini, am 18.04.2024

Zutaten

300 ml Milch	200 g Frischkäse
200 g leichter Schmelzkäse (ca. 9 % Fett)	2 Knoblauchzehen
200 g Zwiebelmettwurst	250 g frische Käsetortellini (Kühlregal)
2 Bund Frühlingszwiebeln	Salz
Pfeffer	1-2 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 300 ml Wasser, Frischkäse und Schmelzkäse in einem Topf aufkochen. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Die Mettwurst aus der Pelle drücken und 20 kleine Klößchen aus dem Brät formen. Diese zusammen mit den Tortellini in die Suppe geben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. offen garen.
3. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Frühlingszwiebeln hineingeben und die Suppe servieren.