

## Rezept

# Tortellini-Gemüse-Eintopf

Ein Rezept von Tortellini-Gemüse-Eintopf, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>30 g</b> gemischte TK-Kräuter	<b>50 ml</b> Öl
<b>1-2 TL</b> Zitronensaft	<b>1</b> Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
<b>1</b> gelbe Paprikaschote	<b>1</b> Möhre
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>150 g</b> Kirschtomaten
<b>100 g</b> weiße Bohnen (aus der Dose)	<b>1 EL</b> Butter
<b>50 ml</b> Vermouth (z. B. Martini; nach Belieben)	<b>400 ml</b> Gemüsefond oder -brühe
<b>200 g</b> frische Tortellini (z. B. mit Frischkäsefüllung; aus dem Kühlregal)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Für die Salsa Kräuter, Öl und Zitronensaft verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, die Salsa mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Möhre mit dem Sparschäler schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie und Tomaten waschen. Bohnen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.
3. Butter in einem Topf erhitzen, Paprika und Möhre darin andünsten. Nach Belieben mit dem Vermouth ablöschen und etwas verkochen lassen. Fond oder Brühe, Tomaten und das ganze Bund Petersilie dazugeben. Alles aufkochen und bei schwacher Hitze 4 Min. köcheln lassen.
4. Die Tortellini und Bohnen dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 4 Min. ziehen lassen.
5. Petersilie entfernen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf tiefe Teller verteilen und mit der Salsa beträufeln.