Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Tortellini-Gemüse-Eintopf

Ein Rezept von Tortellini-Gemüse-Eintopf, am 05.06.2025

Zutaten

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

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.