

Rezept

Tortellini-Gemüse-Eintopf

Ein Rezept von Tortellini-Gemüse-Eintopf, am 26.04.2025

Zutaten

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