Rezept

Tortelloni in Kokosbrühe

Ein Rezept von Tortelloni in Kokosbrühe, am 22.05.2025

Zutaten

450 ml	Gemüsebrühe
1 Stängel	Zitronengras
1	getrocknete rote Chilischote
100 g	Shiitakepilze (ersatzweise Egerlinge)
	Salz
1/2 Bund	Koriandergrün
200 ml	Kokosmilch (Dose)
1	walnussgroßes Stück Ingwer
200 g	Spinat-Ricotta-Tortelloni (Kühlregal)
125 g	Kirschtomaten
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe mit der Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Das Zitronengras waschen, die unteren 10 cm mit einem Messerrücken flach drücken. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras, Ingwer und Chilischote in die Brühe geben. Die Tortelloni dazugeben und bei schwacher Hitze 4 Min. garen.

2. Inzwischen die Shiitake abreiben, von den Stielen befreien und die Kappen in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.

3. Pilze und Tomaten in die Brühe geben, kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Suppe anrichten und mit dem Koriandergrün bestreuen.