

TORTELLINI MIT BROKKOLI-SAHNE-SOÛE



Zutaten für 4 Portionen:

1 Brokkoli
200 g Cherrytomaten
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
400 ml Gemüsebrühe
800 g Tortellini (frische)
200 ml Sahne
100 g Ziegenfrischkäse
50 g Walnüsse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Brokkoli putzen, waschen und kleine Röschen abtrennen. Dann den Stiel in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und klein hacken.

1 EL Öl in einem Topf erhitzen und den Brokkoli und den Knoblauch anschwitzen. Die Gemüsebrühe zugeben und 5 Minuten köcheln. Tortellini, Tomaten, Sahne und Käse zugeben und 2 Minuten weiter garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die Walnüsse hacken und über die Tortellini streuen.