

Tortellini mit Brokkoli in Sahnesauce



Zutaten:

- 1 x Brokkoli
- 1 x Tortellini (250 Gramm)
- 30 Gramm Parmesan (gerieben)
- 1 Esslöffel Frischkäse
- 200 Gramm Sahne



Gewürze:

Pfeffer, Salz, Knoblauch-Pulver, Gemüsebrühe-Pulver



Das brauchst du:

Kochtopf,



Sieb



Brett,



Kochlöffel,



Esslöffel



scharfes Messer,



Teelöffel,



1. Schritt:

Fülle Wasser in einen Topf. Mache den Topf fast voll. Stelle den Topf auf den Herd. Schütte 3 Teelöffel Salz in den Topf.



2. Schritt

Schalte den Herd an. Stelle ihn auf die höchste Stufe.

3. Schritt:

Schneide den Stiel vom Brokkoli ab. Wasche den Brokkoli unter dem Wasserhahn.



4. Schritt:

Schneide die Röschen vom Brokkoli ab. Du kannst sie auch abbrechen.



5. Schritt:

Wenn das Wasser kocht, tue die Tortellini in Topf und den Brokkoli. Stelle den Herd auf eine niedrige Stufe.



6. Schritt:

Warte 3 Minuten



7. Schritt:

Schüttele alles in ein Sieb



8. Schritt:

Fülle die Tortellini und den Brokkoli zurück in den Topf.

9. Schritt:

Schütte den Becher Sahne in den Topf.

10. Schritt:

Mache 3 Esslöffel Frischkäse in den Topf.

11. Schritt:

Stelle den Herd auf mittlere Hitze.

12. Schritt:

Würze das Essen mit 1x Teelöffeln Pfeffer, 1x Teelöffeln Salz und 0,5x Teelöffel Knoblauch-Pulver, 1 Teelöffel Gemüsebrühe-Pulver

13. Schritt

Schmecke das Essen ab. Ist das Essen genug gewürzt? Wenn nicht, gib ein bisschen mehr Salz, Pfeffer, Knoblauch-Pulver oder Gemüsebrühe-Pulver dazu. Sei dabei vorsichtig!



Fertig!!!