Tortellini-Suppe

Das Rezept von der Tortellini-Suppe ist schnell auf dem Tisch gezaubert. Eine einfache und schnelle Suppe für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 18 min

Zutaten

1 l	Hühnerbrühe
400 g	Tortellini aus dem Kühlregal
100 g	Cherrytomaten
80 g	Pesto (z. B. Pesto Rosso)
80 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Chiliflocken
Nach Belieben	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Tortellini-Suppe** die Cherrytomaten waschen und halbieren.

2. Dann ca. 1 Liter Hühnerbrühe vorbereiten.

3. Jetzt die Petersilie waschen, von den Stängeln zupfen und fein hacken.

4. Danach die Brühe und das Pesto in einen Topf geben und zum leichten Köcheln bringen.

5. Nun die Tortellini (Füllung nach Belieben) und die Tomaten hinzufügen und ca. 2-3 Minuten (je nach Packungsanleitung) gar ziehen lassen.

6. Jetzt die Suppe mit Pfeffer, etwas Salz und Chili abschmecken.

7. Letztendlich die Petersilie hinzufügen und gleich servieren.

Tipp

Die Tortellini-Suppe lässt sich prima mit ein paar Fleischbällchen ergänzen.