

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.