

Tortellini - Gemüse - Suppe

Zutaten:

750 ml Gemüsefond
1 Zwiebel
250 g Käse - Tortellini
3 Knoblauchzehen
150 g Creme fraîche
100 ml Weißwein
2 EL Oregano
Parmesankäse
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Gemüsefond zugeben und aufkochen lassen.
- Weißwein und Creme fraîche einrühren.
- Oregano unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Tortellini zugeben und ca. 2 - 3 Minuten leicht kochen lassen.
- Suppe auf Suppenteller verteilen.
- Mit geriebenem Parmesan bestreuen.