Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 04:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/25-brokkoli-tortellini-mit-kaumlsesoszlige

25 - Brokkoli-Tortellini mit Käsesoße

Â

Zutaten (für 4 Personen):

Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

400 g Brokkoliröschen
1 Zwiebel
250 g Fleischtortellini (Kühlregal)
1/4 l warmer Geflügelfond (Glas)
1/2 Becher Crème fraîche
100 g Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola, Roquefort)
Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver.

Zubereitung:

Nudeln im Salzwasser kochen. Zwiebel schälen, würfeln. Käse mit der Gabel zerdrücken. Brokkoliröschen im Salzwasser 4 bis5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen. Zwiebeln im heißen Öl glasig schmoren, mit warmem Hühnerfond ablöschen, Käse und Crème fraîche zugeben, schmelzen lassen, unter Rühren aufkochen, bis die Soße cremig ist. Nudeln mit Brokkoli und Soße anrichten, mit Pfeffer und Paprika bestreut servieren.