

Tortellini mit Brokkoli-Sahne-Soße aus der rechteckigen großen Ofenhexe® oder dem Grundset von Pampered Chef®



Tortellini mit Brokkoli-Ziegen-Sahnesauce aus dem Grundset von Pampered Chef®

Zutaten:

½ Brokkoli

250 g Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

370 g Wasser

1 EL Mehl

1 EL Gemüsebrühe

1000 g Tortellini Spinat-Ricotta oder andere Sorte

200 g Sahne

120 g Ziegenfrischkäse

Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Die Tortellini in die große Ofenhexe® geben.

Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden und zu den Tortellini geben.

Tomaten waschen und halbieren und zu den Tortellini geben.

Wasser, Gemüsebrühe, Mehl, Sahne, Knoblauchzehe und Ziegenfrischkäse in den Thermomix® geben und 20 Sekunden/Stufe 6 Mixen und über die Tortellini und Gemüse gießen.

Den Zauberstein als Deckel umgedreht (Stempel am Zaubersteinboden schaut noch oben) auf die Ofenhexe® legen und in den kalten Backofen einschieben.

220°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Nach dem garen auf das Kuchengitter mit Füßen von Pampered Chef stellen um deine Arbeitsplatte zu schonen.

Viel Spaß mit meinem Rezept und guten Appetit wünscht dir Martina Ziehl mit Pampered Chef®