

Tortellinisuppe (7 Personen)

450 g TK- Suppengemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Lauch)
300 g Gehacktes
2 Knoblauchzehen
1 ½ Liter Fleischbrühe
250 g Tortellini
1 Dose Pizzatomaten
1 Becher Schmand
1 Päckchen Schmelzkäse
1 Dose Tomatenmark
Salz, Cheyennepfeffer, Oregano, Basilikum

Hack bröselig braten und mit der Brühe auffüllen.

Gemüse und Tortellini zugeben, und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Schmand, Tomaten und Käse aufkochen, so dass sich der Käse auflöst.

Die Tomatensauce zu den Tortellinis geben.

Alles mit den Gewürzen abschmecken.