

Tortellini-Pfanne mit Rinder-Braten

Für 4 Personen:

400 g Braten	2 Zucchini	1 Bund Lauchzwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	Salz und Pfeffer
Paprikapulver	500 g Tortellini (Käsefüllung)	1 Bund Petersilie
50 g geriebener Hartkäse		

Bratenrest in Scheiben schneiden, dann grob würfeln. Zucchini waschen, putzen, in 1 cm große Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch darin erwärmen. Gemüse und Knoblauch zugeben, unter Rühren ca. 4 min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken.

Tortellini nach Packungsangabe garen und abgießen. Petersilie fein hacken und mit den Tortellini unter das Gemüse heben. Mit Parmesan bestreut servieren.

NN am 10. Juli 2022