

Tortellini mit Pilzen und Ziegenfrischkäse in 15 Minuten



Zutaten für 2 Personen

2 Zwiebeln
Olivenöl
500g braune Champignons
400g Tortellini mit Pilzfüllung (frisch)
Salz und Pfeffer
frischer Oregano
120g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. In Olivenöl anbraten. Die Champignons in Streifen schneiden. Ich schneide diese nicht zu dünn, da ich sie noch etwas bissfester mag. Zu den Zwiebeln dazu geben und mit anbraten.
2. Im Wasserkocher Wasser aufkochen. Die frischen Tortellini in eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen. Mit kochendem Wasser übergießen und je nach Packungsanweisung etwa 2 Minuten ziehen lassen.
3. Die Pilzpfanne salzen und pfeffern und frischen Oregano in kleinen Blättern dazugeben. Den Ziegenfrischkäse unterrühren. Er schmilzt und wird total cremig.
4. Nun die Tortellini abschöpfen, in die Pfanne hinzugeben und alles vermengen. Gegebenenfalls nachwürzen. Ich liebe frisch gemahlene Pfeffer auf dem Teller.