

Zartes Gemüse mit frischen Tortellini an Kräutersauce

Dieses einfache Hauptgericht ist sehr frisch im Geschmack, bei warmen Wetter eine leckere Speise und sehr variabel. Einfach die Gemüsekompnenten austauschen, Schinkenwürfel hinzugeben und auch die Sorte der Tortellini nach Geschmack wählen...

1 Zwiebel **3 Sek./Stufe 4-5** zerkleinern.□

20 g Öl hinzu und **2 Min./120°/Stufe 1** dünsten

500 g warmes Wasser

1 TL □Gemüsebrühe... In den Mixtopf geben.

1 Kohlrabi,
in Streifen In das *Garkörbchen* geben

1/2 Zucchini, in Scheiben□

200 g Brokkoli,
in feinen Röschen in den *Varoma* geben und
mit

400 g frische Käse-Tortellini belegen, dann

je 1□2□ TL □Salz, Pfeffer,

Thymian, Majoran würzen und alles **20 Min./Varoma/Stufe 1**

Anschließend in einen Topf umfüllen und warm halten.

Sauce:

Restl. Garwasser

30 g Mehl

1 Prise Salz, Pfeffer

200 g Kräuterfrischkäse **3 Min./100°/Stufe 3-4**
aufkochen u. mit dem Gemüse vermischen.

Guten Appetit wünscht Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de