

Champignon - Füllung für Tortellini

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Champignons
1	Bund	Lauchzwiebeln (250 g)
1	Essl.	Öl
1	Pack.	Doppelrahm-Frischkäse (100 g)
		Salz
Einige	Spritzer	Tabasco

Anleitung:

Champignons und Lauchzwiebeln waschen und putzen. Pilze in Scheiben, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Pilze in heissem Öl drei Minuten braten. Zwiebelringe zugeben und zwei Minuten mitbraten. Frischkäse unterrühren. Abkühlen lassen und abschmecken.

Vorbereitete Teigscheiben mit der Mischung füllen. * Fertiges Gericht pro Portion ca. 505 Kalorien / 2114 Joule