

# Tortellini Schlemmertopf

## Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Hüftsteak
- 500 g Tortellini
- Öl zum Anbraten
- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml fettarme Milch
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 g passierte Tomaten
- 250 g frische Champignons
- 200 g Blattspinat
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g geriebener Parmesan
- Pfeffer, Salz



Die Tortellini nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Schnittlauch fein hacken. Die Champignons in Scheiben schneiden. Das Fleisch in Würfel schneiden. Den Spinat waschen und trockenschleudern.

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch 5 Minuten von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Dann die Hitze reduzieren und Champignons, Knoblauch und Zwiebel kurz anbraten, dann den Spinat zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, die Gemüsebrühe, die Milch und die Tomaten zugeben und etwa 5 Minuten auf schwacher Hitze kochen lassen. Den Parmesan unterrühren und zum Schluss das Fleisch und den Schnittlauch zugeben. Die Tortellini abschütten und die Soße in den Topf gießen. Alles gut umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken und anrichten.

Guten Appetit