

Tortellini in Curryrahm

Zeit: 45 min. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0104

Zutaten:

1 Packung frische Tortellini
(Kühltheke)
1 kl. Dose Ananas in Stücken
1 St. Brokkoli in Röschen
500g Hähnchenfilet in Streifen
geschnitten
1 EL Brühe instant
1 TL Salz
10g Öl
2 EL Curry
1 Becher Sahne
150g Frischkäse natur



Zubereitung:

1 Packung frische Tortellini (Kühltheke)
in den Varoma füllen und kurz mit kaltem Wasser
abspülen
1 kl. Dose Ananas in Stücken (Saft auffangen)
um die Tortellini im Varoma verteilen
1 St. Brokkoli in Röschen
500g Hähnchenfilet in Streifen geschnitten
im Varoma Einlegeboden verteilen
500g warmes Wasser
1 EL Brühe instant
1 TL Salz
in den Mixtopf
Deckel verschließen
Varoma aufsetzen

30 Min./Varoma/St.1

Varomainhalt in eine Schüssel umfüllen
warmhalten

für die Soße:

Garflüssigkeit umfüllen
10g Öl

2 EL Curry

1 ½ Min./Varoma/St.1

1 Becher Sahne

Ananassaft

Garflüssigkeit

(zusammen 600g)

25g Mehl

in den Mixtopf und kurz auf Stufe 4 verrühren

4 Min./100°/St.3

150g Frischkäse natur

zugeben

und **15 Sek./St.4** verrühren

nicht mehr erhitzen!

Soße zu den anderen Zutaten in die Schüssel füllen
und umrühren

Fertig!

Tortellini in Curryrahm