



Tortellini mit Schafskäsewürfel und grünem Blattgemüse (für eine Wokpfanne)

Zutaten

20 g Sonnenblumen-Bratöl
500 g Tortellini vorgegart, noch kernig im Biss
200 g Blattgemüse vorbereitet
(Blattspinat oder Pak-Choi oder Chinakohl)
50 g Schafskäse in Würfel
200 g Kirschtomaten
100 g Gemüsebrühe

Technik

Multi-Element, Pastakocher, Wok

Multi-Element	Portionierflasche GN 1/3 150 mm
Multi-Element	GN 1/6 150 mm
Multi-Element	GN 1/6 150 mm
Multi-Element	GN 1/6 150 mm
Multi-Element	GN 1/6 150 mm

Kellenplan

Zubereitung



Schritt 1

Die vorbereiteten Zutaten für das Pasta-Gericht im Multi-Element bereitstellen.
Den Pastakocher anhand der Markierung mit Wasser befüllen.

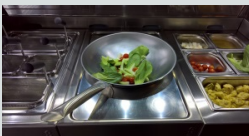
Farblich passend einräumen.



Schritt 2

Die Kirschtomaten im vorgeheizten Wok leicht anschwitzen.

Wok Stufe 3 einschalten,
Sonnenblumenöl erhitzen
Kirschtomaten zugeben.



Schritt 3

Das Blattgemüse in den Wok zugeben und erhitzen.

Passenden Schöpfer für 200 g
benutzen.



Schritt 4

Die vorbereiteten 500 g Tortellini im Pastakocher erhitzen.

Passenden Schöpfer für 500 g
benutzen.



Schritt 5

Die erhitzte Pasta aus dem Pastakocher abtropfen lassen und in den Wok zugeben. Gemüsebrühe dazugeben und weiter erhitzen.

Weitergaren und umrühren.



Schritt 6

Die Schafskäsewürfel in die Wokpfanne zugeben und vorsichtig unterheben.

Passenden Schöpfer für 50 g
benutzen.



Schritt 7

Das fertige Pastagericht portionsweise auf vorbereitete Probiersteller anrichten, nach vorherigem Abschmecken vor dem Publikum.

Probiersteller entsprechend
bereithalten.