

# Fantastische Tortellini-Suppe



## Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
250 g Rinderhackfleisch  
150 g Cocktailtomaten  
2 EL Tomatenmark  
600 ml Rinder oder Gemüsebrühe  
500 g Tortellini aus dem Kühlregal  
100 g Blattspinat frisch  
200 ml Sahne  
100 g Parmigiano Reggiano



## Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch fein hacken und mit dem Hackfleisch in etwas Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Tomatenmark hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Rinder- oder Gemüsebrühe angießen und Cocktailtomaten hinzufügen. Die Suppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sahne aufgießen und Tortellini und Blattspinat in die Suppe geben. Ca. 3-4 Minuten aufkochen und die Suppe mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Suppe in Tellern anrichten und mit reichlich frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano bestreuen.