

# Rezept des Monats September

## **Tortellini-Straußenfleisch-Pfanne**

(für 3-4 Personen)

### **Zutaten:**

500 g	Straußenfleisch, in Streifen
200 g	Grüne Bohnen
400 ml	Geflügelfond
500 g	Tortellini (gefüllt mit Käse)
150 g	Kräuterfrischkäse
2 EL	Rapsöl
3 Stiele	Petersilie, glatt, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

Lecker dazu:

250 g	Cocktailtomaten halbieren
	Kresse zum garnieren



### **Zubereitung:**

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steakstreifen 2,5–3,5 Minuten kräftig anbraten. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen.

Den Fond in die gleiche Pfanne geben und aufkochen.

Die Tortellini, Bohnen und zum Schluss die Cocktail-Tomaten dazugeben und 2 - 3 Minuten köcheln lassen.

Frischkäse unterrühren und die frische Petersilie unterheben. Nun das Fleisch dazugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten und ein wenig Kresse darüber streuen.