

Champignon-Gulasch mit Tortelloni



1	Zwiebel
600 g	braune Champignons
ca. 2 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
1 EL	Butter
20 g	Mehl
350 ml	Gemüsebrühe
200 g	Schlagsahne
75 g	Bergkäse
200 g	tiefgefrorene Erbsen
2 Packungen (à 250 g)	
	frische Spinat-Ricotta-Tortelloni (Kühlregal)

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen und würfeln. Champignons putzen und je nach Größe halbieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden kräftig anbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit Zwiebeln zufügen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zufügen und schmelzen. Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Käse reiben. Mit Erbsen unter die Soße rühren. Nochmals aufkochen. Soße mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Tortelloni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Abgießen, abtropfen lassen, zur Champignonsoße geben und vermengen. Gulasch anrichten, mit Pfeffer bestreuen und servieren.