

# Tortellini - Gemüse - Suppe

## Zutaten:

750 ml Gemüsefond  
1 Zwiebel  
250 g Käse - Tortellini  
3 Knoblauchzehen  
150 g Creme fraîche  
100 ml Weißwein  
2 EL Oregano  
Parmesankäse  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Gemüsefond zugeben und aufkochen lassen.
- Weißwein und Creme fraîche einrühren.
- Oregano unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Tortellini zugeben und ca. 2 - 3 Minuten leicht kochen lassen.
- Suppe auf Suppenteller verteilen.
- Mit geriebenem Parmesan bestreuen.