



Tortelloni One Pot mit Hähnchen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenbrustfilets	400 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Champignons, braun	350 g
Blattspinat	200 g
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	200 ml
Gemüsebrühe	300 ml
Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb, Küchenkrepp

1. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Champignons mit einem Küchenkrepp säubern und vierteln. Blattspinat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Hähnchen, Champignons und Zwiebel darin ca. 2 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen. Tortelloni in den Topf geben und ca. 2 Min. im One Pot garen.
3. Tortelloni One Pot mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat zugeben und untermengen bis er leicht zusammenfällt. Tortelloni One Pot mit Hähnchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	883 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	46 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	43 g