

# Tortellini in brodo

Zutaten für 10 Personen:

2 lt	Fleischsuppe (Bouillon)
800g-1 kg	frische Tortellini (Füllung nach Belieben)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
etwas	Butter
etwas	gehackte Petersilie



In einem Topf die feingeschnittenen Frühlingszwiebeln mit der Butter andämpfen.

Die Fleischbouillon dazugiessen und erhitzen.

In einem separaten Topf Wasser aufkochen lassen, salzen und die Tortellini darin nach Packungsanweisung 2-5 Minuten garen.

Tortellini herausheben, in die Suppentassen verteilen.

Die heisse Bouillon mit den Frühlingszwiebeln darüberschöpfen.

Mit der Petersilie garnieren.