

... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen


Schnelle Tortelloni-Steak-Pfanne




★★★★☆ **4.57** (172 Bewertungen)

 **92** Kommentare

 5 Min.

 simpel

 18.05.2016

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Rindersteak(s) (Hüftsteaks), in Streifen geschnitten

200 g Zuckerschote(n), gewaschen

400 ml Rinderfond

500 g Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung (Kühlregal)

150 g Kräuterfrischkäse

2 EL Öl

3 Stiel/e Petersilie, glatte, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 5 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steakstreifen 4 - 5 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen.

Den Rinderfond in die gleiche Pfanne geben und aufkochen. Die Tortelloni und Zuckerschoten zugeben und ca. 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Petersilie, Frischkäse und Fleisch dazugeben und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept von

buecherkruemel

Weitere Rezepte von buecherkruemel

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

14.06.2021 10:29

indigooblau

5 Sterne für dieses schöne Rezept, sehr einfach zu kochen, schnell und wenig Aufwand. Dazu noch sehr lecker, Wird es öfter geben bei uns, Danke sehr

[Antworten](#)

25.05.2021 17:57

BabsyB666

Großartig! Schnell, einfach, und sooo lecker.
Hab Hähnchen genommen und mit den Zwiebeln frische Champignons angebraten. Foto ist unterwegs.

[Antworten](#)

Wawusel

Ich habe das Gericht einfach mit 1/2 Packung Gnocci ergänzt, weil in der Tortellini-Packung nur 400 g waren. Statt Zuckerschoten hab ich mal, zur Saison passend, kurz angebratenen grünen Spargel verwendet. Das war megalecker!

Antworten

07.12.2020 19:12

Klinkerglocke

Ich habe keine Zuckerschoten bekommen und bin deshalb auf Prinzessbohnen (mit ein paar Zwiebelwürfeln) umgestiegen. Sehr leckeres, würziges Gericht. Kann ich mir hervorragend auch ohne die Tortelloni zu Tagliatelle oder anderen Nudeln vorstellen.

Antworten

15.07.2020 12:18

mc_stroh

☐☐☐☐☐☐☐☐ Sehr lecker und schnell gekocht. Vielen Dank für das tolle Rezept ☐☐☐☐☐☐☐☐

Antworten

03.04.2017 14:59

jack1987

Sehr lecker und schnell. Habe nur 250 Gramm Fleisch genommen. Reicht vollkommen finde ich

Antworten

03.04.2017 13:58

Majela

Kann Mann statt Zuckerschoten auch breite Bohnen nehmen? Bin schon sehr gespannt!

Antworten

03.04.2017 17:50

einsel1

Bohnen stelle ich mir dazu sehr gut vor! Und dann ein wenig Bohnenkraut in die Sauce, das schmeckt bestimmt phantastisch! Unbedingt ausprobieren!

Antworten

26.05.2016 08:34

Caluna77

Ein sehr schnelles und leckeres Gericht...volle Punktzahl von mir! Leider habe ich keine Zuckerschoten bekommen und dafür TK Erbsen genommen.

Antworten

26.05.2016 17:34

buecherkruemel

Vielen Dank fürs ausprobieren. Mit Erbsen ist es bestimmt auch lecker

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[himbeerkuchen rezepte](#), [krabbenbrot rezepte](#), [lakritzlikör rezepte](#), [linsenbratlinge rezepte](#), [moscowmule rezepte](#), [preiselbeeren rezepte](#), [rosinenschnecken rezepte](#), [shokokuchen rezepte](#), [weißfisch rezepte](#), [wildfonds rezepte](#)

