

## Tobi´s Tortellini-Rindfleisch Pfanne für 20 Personen

Rindfleisch (in kleine Stücke geschnitten)	3 KG
Zuckerschoten (Bohnen, klein geschnitten)	1,2 Kg
Rinderbrühe (kräftig)	2,5 L
Tortellini (Spinat-Ricotta oder Rindfleisch Füllung)	3 KG
Kräuterschmelzkäse	800 g
Champignons (vierteln)	1,5 KG
Bund Petersilie (klein hacken)	2 x
Salz und Pfeffer	
Öl	

### Zubereitung

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Rindfleisch darin scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in eine andere Form legen und zur Seite stellen.

Dabei den Sud in der Pfanne belassen.

Die Rinderbrühe in die Pfanne geben und aufkochen lassen.

Die Zuckerschoten und die Champignons in die Pfanne geben und etwas köcheln lassen.

Die Tortellini, Petersilie, Schmelzkäse und das Fleisch in die Pfanne geben. Gelegentlich umrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken







