



Slow Cooker Tortellini-Suppe mit Hühnchen und Walnuss-Pesto



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Energie: 820 kcal | Fett: 57,3 g |
| Eiweiß: 35,3 g | Davon gesättigte Fettsäuren: 16,1 g |
| Kohlenhydrate: 39,1 g | ungesättigte Fettsäuren: 41,2 g |

Zubereitungszeit:
9 Stunden

Zubereitung:

1. Hühnerfleisch, geschnittene Pilze, Hühnerbrühe, Thymian, Zwiebel- und Knoblauchpulver in den Topf des Slow Cookers geben.
2. Den Topf des Slow Cookers mit dem Deckel bedecken und entweder auf Stufe „Low“ für 6-8 Stunden oder auf Stufe „High“ für 3-4 Stunden kochen.
3. Hühnerfleisch aus dem Slow Cooker nehmen und Fleisch mit zwei Gabeln zerkleinern. Wieder in den Topf geben. Nun Sahne und Tortellini hinzugeben und bedeckt auf Stufe „High“ für weitere 15-30 Minuten kochen lassen bis die Nudeln gar sind.
4. Währenddessen das Walnuss-Pesto zubereiten. Dafür in einen Mixer Walnüsse, Spinat, Parmesan und Olivenöl geben und gut durchmischen bis eine homogene Masse entsteht. Dabei bei Bedarf Wasser zufügen, falls das Pesto zu dickflüssig ist. Nach Geschmack salzen und Suppe mit dem Walnuss-Pesto als Topping servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Suppe:

- 400 g Hähnchenschenkel, entbeint und gehäutet
- 250 g kleine Champignons, in Scheiben geschnitten
- 950 ml Hühnerbrühe
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 150 ml Schlagsahne
- 250 g Tortellini mit Käsefüllung, getrocknet

Für das Walnuss-Pesto:

- 100 g kalifornische Walnüsse
- 30 g Spinatblätter
- 50 g Parmesan, gerieben
- 40 ml Olivenöl
- 2 EL Wasser
- 1 TL Salz