Tortellini mit Ricotta-Füllung

dazu Zucchini, Kirschtomaten und Kräutercreme

Vegetarisch | Family | 25 – 35 Minuten • 759 kcal • Tag 5 kochen

12

frische Tortellini mit Ricotta-Füllung

Frischecreme

Zucchini

Kirschtomaten

Knoblauchzehe

Sonnenblumenkerne

Basilikum

Oregano

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse, 1 Sieb und 1 kleine Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricotta-Füllung **7) 8) 15)**	400 g	600 g	800 g
Frischecreme **7)**	100 g	150 g	200 g
Zucchini **DE** | **NL** | **ES** | **MA** | **IT**	1	1	2
Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe **ES**	1	1	2
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 510 g)
Brennwert	625 kJ/149 kcal	3174 kJ/759 kcal
Fett	6,08 g	30,87 g
– davon ges. Fettsäuren	2,57 g	13,06 g
Kohlenhydrate	18,21 g	92,53 g
– davon Zucker	1,81 g	9,19 g
Eiweiß	5,23 g	26,56 g
Salz	0,339 g	1,721 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **IT:** Italien

1

Gemüse backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zucchini in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Alles zusammen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, **Knoblauch** hinzupressen, mit 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Ölivenöl*** und **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen für 18 – 20 Min. backen bis das **Gemüse** gebräunt ist.

2

Währenddessen

Blätter vom **Basilikum** abzupfen.

Ein paar **Basilikumblätter** für die Dekoration beiseitelegen, restliche Blätter fein hacken.

Oreganoblätter fein hacken.

3

Für den Kräuter-Dip

Währenddessen in einer kleinen Schüssel **Frischecreme** mit den geschnittenen **Kräutern** vermischen und ggf. mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

4

Sonnenblumenkerne rösten

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Sonnenblumenkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen.

5

Für die Pasta

Einen Topf mit ausreichend heißem **Wasser*** für die **Tortellini** füllen, **salzen*** und auf mittlerer Hitze sieden lassen.

Tortellini in den letzten 3 – 4 Min. der Gemüse-Backzeit in das siedende **Wasser** geben und 3 – 4 Min. gar ziehen lassen.

Tortellini durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.

Gemüse und 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Kräuter-Frischecreme** zu den **Tortellini** geben und alles vorsichtig vermengen.

6

Anrichten

Die heiße **Pasta** auf tiefe Teller geben und mit einem Löffel kleine Kleckse von der restlichen **Kräuter-Frischecreme** auf der **Pasta** verteilen.

Mit **Sonnenblumenkernen** bestreuen und mit **Basilikum** dekorieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
http://www.hellofresh.de/freunde