Tortellini mit Ricotta-Füllung

dazu Zucchini, Kirschtomaten und Kräutercreme

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 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

thermomix

20 [25 | 30] Min.

30 [35 | 35] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 Backblech mit Backpapier, 1 großer Topf 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 vorbereiten

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

Zucchini in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren und **Gemüse** in eine große Schüssel geben.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g [**30 g** | **40 g**] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3** mischen.

2

Gemüse backen

Knoblauchöl zum **Gemüse** geben und vermischen.

Gewürztes Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen für 18 – 20 Min. backen, bis die **Zucchini** anfängt zu bräunen und die **Tomaten** fast wie geschmolzen sind.

3

Für den Kräuter-Dip

Ein paar **Basilikumblätter** für die Deko abzupfen und beiseitelegen.

Restliches **Basilikum** in ca. 2 cm große Stücke schneiden, mit **Oreganoblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Frischecreme, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** mischen.

4

Tortellini kochen

Einen Topf mit ausreichend **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. ziehen lassen.

Tortellini durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.

Währenddessen die **Sonnenblumenkerne** rösten.

5

Fertigstellen

In einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe **Sonnenblumenkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen. Danach von der Hitze nehmen.

Gemüse aus dem Backofen und 2 EL [**3 EL** | **4 EL**] **Kräuter-Frischecreme** zu den **Tortellini** in den Topf geben und vermengen.

Eventuell noch mal mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

Anrichten

Heiße **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und **Pasta** mit restlicher **Kräuter-Frischecreme** toppen.

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