



# GEFÜLLTE MAXI-TORTELLI IN SPINATRAHM, getoppt mit Walnüssen



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W19](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W19)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



## HELLO WALNÜSSE

Nicht umsonst sehen sie aus wie ein kleines Gehirn: Walnüsse sind hilfreich, wenn es darum geht, unsere grauen Zellen mit Energie zu versorgen.



Maxi-Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung



Kochsahne



Babyspinat



geriebener Hartkäse



geraspelter Hartkäse



Piment d'Espelette



Gemüsebrühe



Walnüsse

15 [20 | 20] Min. 25 [30 | 30] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Veggie

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche den **Spinat** ab und lass ihn gut abtropfen.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **1 kleine Pfanne**.



## 1 TORTELLI KOCHEN

Einen großen Topf mit reichlich **Wasser** füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen. **Tortelli** erst ins kochende **Wasser** geben, wenn die **Soße** fast fertig ist. **Tortelli** ins kochende **Wasser** geben und 4 – 6 Min. gar ziehen lassen. **★TIPP:** Sobald die **Tortelli** im kochenden **Wasser** sind, die **Hitze ausschalten** und **Tortelli** nur noch ziehen lassen. Gegarte **Tortelli** durch den **Varoma**-Behälter abgießen und zurück in den **Topf** geben.



## 2 FÜR DIE SAHNESOSSE

**Kochsahne**, **Gemüsebrühe**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers **Gareinsatz** auf den Mixtopfdeckel stellen und **7 Min./98 °C/Stufe 1** kochen. Währenddessen in einer kleinen Schüssel **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl\*** mit **Piment d'Espelette** verrühren und die **Walnüsse** rösten.



## 3 NÜSSE RÖSTEN

**Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen **Pfanne** ohne **Fettzugabe** bei mittlerer **Hitze** rösten, bis sie fein duften. Dann **Nüsse** aus der **Pfanne** nehmen, zum **Pfeffer-Öl** geben und verrühren.



## 4 BABYSPINAT ZUGEBEN

Nach der **Soßenkochzeit** den **Thermomix®** neu programmieren. **Gareinsatz** abnehmen und keinen **Messbecher** aufsetzen. **2 Min./95 °C/Stufe 1** programmieren und währenddessen **ein Drittel** des **Babyspinats** portionsweise durch die **Deckelöffnung** zugeben.



## 5 PASTA VOLLENDEN

**Geriebenen Hartkäse** in den Mixtopf zugeben und schrittweise ansteigend **40 Sek./Stufe 5 - 7 - 9** pürieren. Restlichen **Spinat** in den **Topf** zu den gegarten **Tortelli** geben, **Soße** aus dem Mixtopf darübergießen und vorsichtig vermengen. **Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Pasta** auf tiefen Tellern verteilen. Mit **Walnuss-Öl** beträufeln, mit **geraspeltem Hartkäse** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Maxi-Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	20 g	40 g	40 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Piment d'Espelette	0,5 g	0,75 g	1 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Walnüsse 7)	20 g	30 g	40 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
Ⓞ 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. 400 g)
Brennwert	822 kJ/197 kcal	3.420 kJ/818 kcal
Fett	10,95 g	45,57 g
- davon ges. Fettsäuren	4,66 g	19,38 g
Kohlenhydrate	17,00 g	70,75 g
- davon Zucker	1,91 g	7,96 g
Eiweiß	7,12 g	29,64 g
Salz	0,673 g	2,802 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 19 | 8 HelloFRESH