

# Maxi-Ravioli gefüllt mit Tomate-Mozzarella

## in roter Spinat-Sahne-Soße mit Rucola-Topping

Family Vegetarisch Zeit sparen One-Pot-Gericht 15 Minuten • 835 kcal • Tag 5 kochen

26



Kochsahne



Rucola



Balsamico-Crème



Tomatenpesto



Gemüsebrühe



Hartkäse geraspelt



Maxi Ravioli  
Tomate Mozzarella



Babyspinat



Basilikum



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Olivenöl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kochsahne <b>7)</b>	200 g	300 g	400 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Crème <b>14)</b>	12 g	18 g**	24 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	50 g	50 g
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	40 g
Maxi Ravioli Tomate Mozzarella <b>7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Olivenöl*, Wasser*	Angaben im Text		
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. 420 g)
Brennwert	839 kJ/200 kcal	3493 kJ/835 kcal
Fett	10,62 g	44,22 g
– davon ges. Fettsäuren	5,03 g	20,97 g
Kohlenhydrate	14,80 g	61,65 g
– davon Zucker	2,42 g	10,06 g
Eiweiß	11,19 g	46,62 g
Salz	0,596 g	2,484 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 **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:**

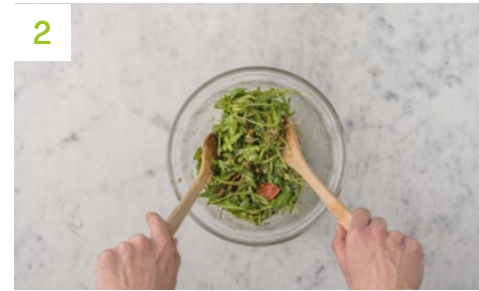


## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen großen Topf mit heißem **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Basilikum** von den Stielen befreien und grob hacken.



## Für den Salat

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Rucola**, **Balsamico-Crème**, geraspelt **Hartkäse** und **Basilikum** miteinander vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Pasta kochen

**Pasta** in den großen Topf mit kochendem **Wasser** geben. Hitze reduzieren und **Pasta** für 5 – 6 Min. ziehen lassen.

**Tipp:** Sobald die Ravioli im Wasser sind, Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen die Ravioli auf. Danach durch ein Sieb abgießen.



## Soße kochen

In dem Topf **Sahne**, **Brühe**, **Tomatenpesto**, **Babyspinat** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** für 3 – 4 Min. aufkochen lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist.



## Pasta & Soße mischen

**Pasta** wieder in die **Soße** geben und kurz durcherhitzen.



## Anrichten

**Pasta** mit **Soße** auf tiefen Tellern verteilen und mit dem **Rucolasalat** toppen.

## 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>

