

Maxi-Ravioli gefüllt mit Tomate-Mozzarella in roter Spinat-Sahne-Soße mit Rucola-Topping

Vegetarisch Family Zeit sparen 15 Minuten • 3307 kJ/790 kcal • Tag 3 kochen

28



Kochsahne



Rucola



Balsamico-Crème



Tomatenpesto



Gemüsebrühe



Hartkäse geraspelt



Maxi Ravioli
Tomate Mozzarella



Babyspinat



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

Gut im Haus zu haben

Oliveneröl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|---|-----------------|---------|-------|
| Kochsahne 7) | 150 g | 225 g** | 300 g |
| Rucola | 50 g | 75 g | 100 g |
| Balsamico-Crème 14) | 12 g | 18 g** | 24 g |
| Tomatenpesto 14) | 25 g | 50 g | 50 g |
| Gemüsebrühe 10) | 4 g | 6 g | 8 g |
| Hartkäse geraspelt 7) 8) | 20 g | 20 g | 40 g |
| Maxi Ravioli Tomate Mozzarella 7) 8) 15) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Babyspinat | 50 g | 75 g | 100 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. 390 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 856 kJ/204 kcal | 3307 kJ/790 kcal |
| Fett | 10,46 g | 40,43 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,78 g | 18,46 g |
| Kohlenhydrate | 15,51 g | 59,95 g |
| – davon Zucker | 2,28 g | 8,81 g |
| Eiweiß | 11,83 g | 45,74 g |
| Salz | 0,635 g | 2,453 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.



Für den Salat

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Rucola**, **Balsamico-Crème** und geraspelten **Hartkäse** 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.

Tipps: 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 2 – 3 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 tiefe Teller 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>

