



MAXI-TORTELLI MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN, Pinienkernen und Rucola

EXPRESS REZEPT



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-W20

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Maxi-Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung



Kirschtomaten



Tomaten-Sugo



getrocknete Tomaten



Rucola



Balsamico-Crème



geraspelter Hartkäse



Pinienkerne



Basilikumpaste

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, 1 großen Topf, 1 große Schüssel** und **1 Sieb**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

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

Währenddessen **Pinienkerne** in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 2 – 3 Min. lang rösten, bis sie fein duften.



2 FÜR DEN SALAT

In einer großen Schüssel 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Rucola**, **Balsamicocreme**, **geraspelten Hartkäse**, **Pinienkerne**, **Basilikumpaste** und **getrocknete Tomaten** miteinander vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 PASTA KOCHEN

Pasta in den großen Topf geben. Hitze reduzieren und **Pasta** für 5 – 6 Min. ziehen lassen. **★TIPP:** Sobald die Tortelli im Wasser sind, Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen die Tortelli auf.



4 FÜR DIE SOSSE

In einer großen Pfanne **Tomaten-Sugo** und **Kirschtomaten** für 3 – 4 Min. aufkochen lassen.



5 PASTA MIT SOSSE MISCHEN

Pasta durch ein Sieb abgießen und in der großen Pfanne mit der **Soße** mischen.



6 ANRICHTEN

Pasta mit **Soße** auf tiefen Tellern verteilen und mit dem **Rucola-Salat** toppen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Maxi-Tortelli mit Ricotta-Spinat-Füllung 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Tomatensugo 11)	400 ml	600 ml	800 ml
getrocknete Tomaten 5)	50 g	75 g	100 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml	18 ml	24 ml
Hartkäse geraspelt 5)	20 g	20 g	40 g
Pinienkerne 7)	10 g	20 g	20 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Olivenöl* 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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	570 kJ/136 kcal	3.362 kJ/804 kcal
Fett	5,78g	34,07g
– davon ges. Fettsäuren	1,75g	10,34g
Kohlenhydrate	16,02g	94,46g
– davon Zucker	4,58g	26,98g
Eiweiß	4,98g	29,37g
Salz	0,924g	5,448g

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 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(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 20 | 15 HelloFRESH