

# Maxi-Tortelli mit Tomate-Mozzarella-Füllung in Käse-Spinat-Soße mit Champignons

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 791 kcal • Tag 3 kochen

17



Maxi Ravioli  
Tomate Mozzarella



Babyspinat



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



Schalotte



Knoblauchzehe



Champignons



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

Gut im Haus zu haben

Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, 1 Sieb und 1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Maxi Ravioli Tomate Mozzarella <b>7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Babypinacat	75 g	100 g	100 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
Schalotte <b>FR   NL   DE</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
Wasser*, Öl*	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. 460 g)
Brennwert	716 kJ/171 kcal	3310 kJ/791 kcal
Fett	8,45 g	39,07 g
– davon ges. Fettsäuren	4,29 g	19,82 g
Kohlenhydrate	12,28 g	56,81 g
– davon Zucker	1,93 g	8,91 g
Eiweiß	11,12 g	51,43 g
Salz	0,473 g	2,186 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 **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **ES:** Spanien **NL:** Niederlande



## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** und **Gemüsebrühe** miteinander vermengen.



## Gemüse anbraten

**Schalotte** und **Knoblauch** abziehen fein hacken.

**Champignons** vierteln. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Pilze**, **Knoblauch** und **Schalotte** darin 4 – 5 Min. anschwitzen.



## Pasta kochen

**Tortelli** im vorbereiteten Topf mit kochendem **Wasser** für 5 – 8 Min. bissfest ziehen lassen. Nicht sprudelnd kochen, sonst platzt die **Pasta** auf. Danach durch ein Sieb abgießen.



## Für die Soße

**Pilze** mit dem **Sahnemix** ablöschen, Hitze reduzieren und 1 – 2 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist. Pfanne kurz beiseitestellen.



## Pasta vollenden

Gekochte **Tortelli**, **Babypinacat**, geriebenen **Hartkäse** und die **Sahnesoße** zurück in den Topf aus Schritt 3 geben und alles noch einmal für 1 – 2 Min. kochen, bis der **Spinat** zusammengefallen und die **Soße** etwas eingedickt ist. Mit **Salz\*** abschmecken.



## Anrichten

**Pasta** auf Teller verteilen, mit **Pfeffer\*** würzen und genießen.

**Guten Appetit!**

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

