



RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTA-FÜLLUNG

in Tomaten-Sahne-Soße

EXPRESS
REZEPT



Maxi Tortelli
Ricotta Spinat



Kochsahne



Rinderhackfleisch



Tomatensugo



Babyspinat



geraspelter Hartkäse



Champignons in Scheiben



Hühnerbrühe

15 Minuten

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 Sieb** und **1 großen Topf**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

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

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



2 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und darin **Hackfleisch** zusammen mit den **Champignons** 3 Min. anbraten. Dabei das **Hackfleisch** gut zerteilen.



3 SOSSE ZUBEREITEN

Pfanneninhalt mit **Kochsahne** und **Tomatensugo** ablöschen, **Hühnerbrühe** einrühren und alles 1 Min. lang aufkochen lassen. **Babyspinat** unterheben, zusammenfallen lassen und kurz beiseitestellen. Nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer** abschmecken.



4 PASTA KOCHEN

Ravioli im kochenden **Wasser**

3 – 4 Min. bissfest kochen. Danach durch ein Sieb abgießen.



5 PASTA VOLLENDEN

Gekochte **Ravioli** mit der **Soße** vermengen und ggf. mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Pasta auf tiefen Tellern verteilen und mit **geraspeltem Hartkäse** toppen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Champignons in Scheiben	100 g	200 g	200 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Tomatensugo 11)	200 g	300 g	400 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Maxi Tortelli Ricotta Spinat 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
geraspelter Hartkäse 5)	40 g	60 g	80 g
Öl* für Schritt 4	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. 600 g)
Brennwert	710 kJ/170 kcal	4.337 kJ/1.037 kcal
Fett	9,59 g	58,53 g
– davon ges. Fettsäuren	4,29 g	26,22 g
Kohlenhydrate	12,95 g	79,05 g
– davon Zucker	2,45 g	14,96 g
Eiweiß	7,91 g	48,30 g
Salz	0,779 g	4,756 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 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®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at