



STEINPILZ-RAVIOLI MIT PROSCIUTTO

Brokkoli und Käsesoße

EXPRESS
REZEPT



Maxi-Ravioli
„Funghi Porcini“



Brokkoli



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Prosciutto



Haselnüsse



Piment d'Espelette



Knoblauch-Zwiebel-Paste

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

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



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Einen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Brokkoli in mundgerechte Röschen aufteilen.



2 ZUTATEN KOCHEN

Wenn das Wasser kocht, **Ravioli** zusammen mit dem **Brokkoli** für 3 – 4 Min. al dente kochen. Danach **Pasta** und **Brokkoli** durch ein Sieb abgießen.

Während die **Pasta** kocht, mit dem Rezept fortfahren.



3 HASELNÜSSE RÖSTEN

Haselnüsse in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 2 Min. rösten, bis sie fein duften. **Nüsse** aus der Pfanne nehmen, grob hacken und kurz beiseitestellen.



4 FÜR DIE SOSSE

Knoblauch-Zwiebel-Paste und **Sahne** in der großen Pfanne (aus Schritt 3) verrühren, erhitzen und einmal aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und **Hartkäse** einrühren. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 PASTA VOLLENDEN

Gekochte **Pasta**, **Brokkoli** und **Piment d'Espelette** zu der **Soße** in die Pfanne geben und alles einmal gut vermengen.

Prosciutto in mundgerechte Stücke zupfen.



6 ANRICHTEN

Pasta auf tiefen Tellern verteilen, mit **Prosciutto** toppen und mit gehackten **Haselnüssen** bestreuen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Brokkoli ES	250 g	500 g	500 g
Maxi-Ravioli „Funghi Porcini“ 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Haselnüsse 7)	20 g	30 g	40 g
Knoblauch-Zwiebel-Paste	25 g	38 g	50 g
Kochsahne 5)	200 g	300 g	400
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Piment d'Espelette	1 g	1 g	2 g
Prosciutto	72 g	72 g	144 g
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	725 kJ/173 kcal	3.659 kJ/875 kcal
Fett	8,95 g	45,21 g
– davon ges. Fettsäuren	4,61 g	23,28 g
Kohlenhydrate	13,81 g	69,74 g
– davon Zucker	2,92 g	14,75 g
Eiweiß	9,13 g	46,10 g
Salz	0,854 g	4,315 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 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#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