



# 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 <b>ES</b>	250 g	500 g	500 g
Maxi-Ravioli „Funghi Porcini“ <b>1) 2) 5)</b>	400 g	600 g	800 g
Haselnüsse <b>7)</b>	20 g	30 g	40 g
Knoblauch-Zwiebel-Paste	25 g <b>☉</b>	38 g <b>☉</b>	50 g
Kochsahne <b>5)</b>	200 g	300 g <b>☉</b>	400 g
geriebener Hartkäse <b>2) 5)</b>	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!)

### URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

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

[f](#) [@](#) [▶](#) [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