



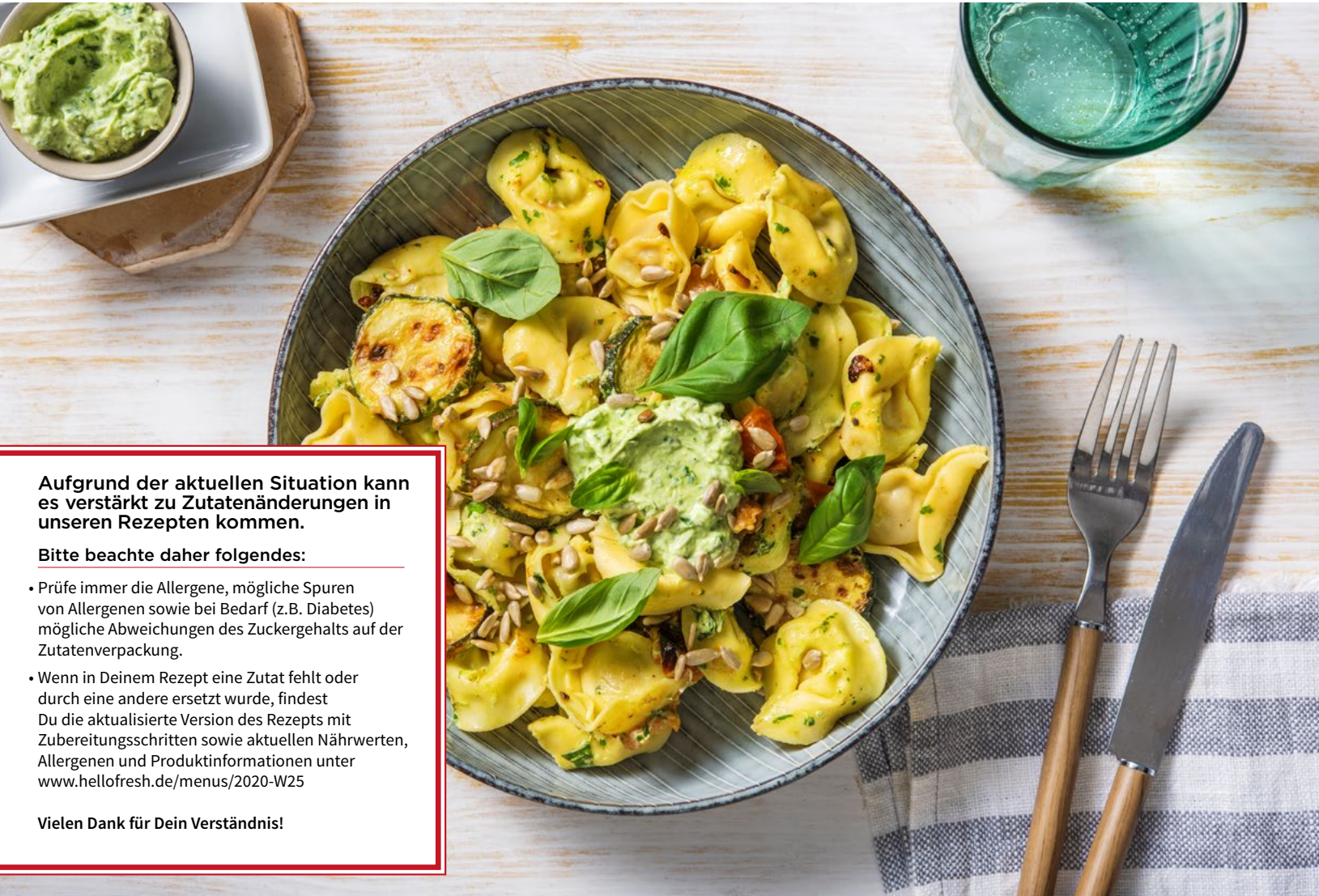
TORTELLINI MIT RICOTTA-FÜLLUNG,

dazu Zucchini, Kirschtomaten und Kräuterfrischkäse



HELLO PETERSILIE

Unser regionales Superfood mit dem hohen Gehalt an Vitamin C ist auch bekannt unter den folgenden Namen: Peterli, Petergrün oder Peterling.



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-W25

Vielen Dank für Dein Verständnis!



frische Tortellini (mit Ricotta-Füllung)



Frischkäse



Zucchini



Sonnenblumenkerne



Knoblauchzehe



Basilikum



Petersilie



Schnittlauch



Kirschtomaten

20 [25 | 30] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 großen Topf**, und **1 kleine Pfanne**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren und beides in eine große Schüssel geben.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g [30 g | 40 g] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3** mischen.



4 TORTELLINI KOCHEN

Tortellini in den letzten 3 – 4 Min. der **Gemüse**-Backzeit in das kochende **Wasser** geben und 3 – 4 Min. al dente kochen. **Tortellini** durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.

Währenddessen die **Sonnenblumenkerne** rösten.



2 GEMÜSE BACKEN

Knoblauchöl zum **Gemüse** geben, vermischen, gewürztes **Gemüse** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen für 18 – 20 Min. backen, bis die **Zucchini** anfängt zu bräunen und die **Tomaten** fast wie geschmolzen sind. Einen großen Topf mit reichlich Wasser füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.

Mixtopf spülen und trocknen.



5 FERTIGSTELLEN

Sonnenblumenkerne in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam rösten, bis sie ganz leicht anfangen zu bräunen. Danach von der Hitze nehmen.

Gemüse aus dem Backofen und 2 EL [3 EL | 4 EL] des **Kräuterfrischkäses** zu den **Tortellini** in den Topf geben und vermengen. Eventuell noch mal mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 FRISCHKÄSE ZUBEREITEN

Ein paar **Basilikumblätter** für die Deko abzupfen und beiseitelegen. Restliche **Kräuter** in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Prüfen, ob alles gleichmäßig zerkleinert ist, und eventuell noch mal **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Frischkäse**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 4** mischen.



6 ANRICHTEN

Heiße **Pasta** auf tiefen Tellern verteilen und **Pasta** mit restlichem **Kräuterfrischkäse** bestreuen und mit **Sonnenblumenkernen** bestreuen und mit **Basilikum** dekorieren.

★ **TIPP:** Verwende Deinen Spatel um den **Kräuterfrischkäse** auf der **Pasta** zu verteilen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Zucchini ES	1	2	2
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Basilikum/Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Frischkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Sonnenblumenkerne	10 g	10 g	20 g
frische Tortellini (mit Ricotta-Füllung) 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Öl* für Schritt 1	20 g	30 g	40 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	693 kJ/166 kcal	3.347 kJ/800 kcal
Fett	7,59 g	36,68 g
– davon ges. Fettsäuren	3,01 g	14,52 g
Kohlenhydrate	18,86 g	91,10 g
– davon Zucker	1,84 g	8,88 g
Eiweiß	5,40 g	26,09 g
Salz	0,370 g	1,789 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

(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®-STD-40-004).