

# Frischer Tortellini-Salat getoppt mit Mozzarella in Oliven-Pinienkern-Crunch und Kirschtomaten

Vegetarisch 20 – 25 Minuten • 3657 kJ/874 kcal • Tag 5 kochen

6



frische Tortellini  
mit Ricotta-Füllung



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Basilikum



Oliven, schwarz ohne Stein



Pinienkerne



Mozzarella



Kirschtomaten



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

Gut im Haus zu haben

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Weißweinessig\*



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel,  
1 Knoblauchpresse, 1 Sieb und 1 kleine Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricotta-Füllung <b>7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Basilikumpaste	24 ml	39 ml	48 ml
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Oliven, schwarz ohne Stein	50 g	50 g	100 g
Pinienkerne	10 g	10 g	20 g
Mozzarella <b>7)</b>	1	1,5	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Olivenöl*, Weißweinessig*	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. 390 g)
Brennwert	928 kJ/222 kcal	3657 kJ/874 kcal
Fett	11,06 g	43,59 g
– davon ges. Fettsäuren	3,88 g	15,27 g
Kohlenhydrate	22,25 g	87,65 g
– davon Zucker	1,27 g	4,99 g
Eiweiß	8,12 g	32,01 g
Salz	0,493 g	1,944 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 **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien



### Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heißes **Wasser\*** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.



### Für das Dressing

**Knoblauchzehe** abziehen und in eine große Schüssel pressen.

Mit **Basilikumpaste**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl\***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Weißweinessig\*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser\*** verrühren.



### Pasta kochen

**Tortellini** im siedenden **Wasser** 3 – 4 Min. kochen, dann durch ein Sieb abgießen, mit kaltem **Wasser** abschrecken und in die große Schüssel zu dem **Dressing** geben.

**Kirschtomaten** halbieren.

**Basilikumblätter** von den Stielen zupfen und grob zerkleinern.

**Kirschtomatenhälften** und **Basilikumblätter** mit den **Tortellini** vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Für das Crumble

**Pinienkerne** und die Hälfte der **Oliven** fein hacken.

Gehackte **Oliven** und **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe 3 – 4 Min. unter Rühren etwas anrösten. In eine kleine Schüssel füllen.

Restliche **Oliven** halbieren und unter den **Salat** mischen.



### Mozzarella panieren

**Mozzarella** in 2 cm große Stücke schneiden und im **Oliven-Pinienkern-Crumble** wälzen.



### Anrichten

**Tortellini-Salat** nochmals mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken, auf Teller verteilen, mit **Mozzarella** und **Oliven-Pinienkern-Crumble** toppen und genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

