



TORTELLI MIT RICOTTA-FÜLLUNG, Käse-Spinat-Soße und Austernpilzen



HELLO KAMPOT-PFEFFER

Der aus den Provinzen Kampot und Kep stammende Pfeffer wird auch als das „Gold von Kambodscha“ bezeichnet und überzeugt durch seinen einzigartigen Geschmack.



Maxi-Tortelli
(Ricotta & Spinat)



Babyspinat



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



Kampot-Pfeffer



Schalotte



Knoblauchzehe



Austernpilze

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen, 1 großen Topf, 1 Sieb** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

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

Währenddessen in einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml]

Wasser* und mitgelieferte **Gemüsebrühe** miteinander vermengen.



2 GEMÜSE ANBRATEN

Schalotte und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken.

Austernpilze zum Stiel hin in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und darin **Pilze, Knoblauch** und **Schalotte** für 4 Min. anschwitzen.



3 PASTA KOCHEN

Tortelli im vorbereiteten Topf mit kochendem Wasser für 5 – 8 Min. bissfest kochen. Danach durch ein Sieb abgießen.



4 FÜR DIE SOSSE

Austernpilze mit dem **Sahnemix** ablöschen, Hitze reduzieren und noch mal 1 Min. köcheln lassen. Pfanne beiseitestellen.

Währenddessen **Kampot-Pfeffer** fein hacken oder mit einem Mörser zerkleinern.



5 PASTA VOLLENDEN

Gekochte **Tortelli, Babyspinat, geriebenen Hartkäse** und die **Sahnesoße** zurück in den Topf aus Schritt 3 geben und alles noch einmal für 1 Min. aufkochen, bis der **Spinat** zusammengefallen und die **Soße** eingedickt ist. Mit **Salz*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Pasta auf Tellern verteilen und nach Belieben mit dem **Kampot-Pfeffer** bestreuen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Schalotte NL	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Austernpilze	100 g	150 g	200 g
Maxi-Tortelli (Ricotta Spinat) 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Kampot-Pfeffer	2 g	4 g	4 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	20 g	20 g
Wasser* für Schritt 1	50 ml	75 ml	100 ml
Öl* für Schritt 2	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	633 kJ/151 kcal	2.860 kJ/684 kcal
Fett	6,93 g	31,28 g
– davon ges. Fettsäuren	3,63 g	16,40 g
Kohlenhydrate	16,15 g	72,92 g
– davon Zucker	1,90 g	8,56 g
Eiweiß	6,19 g	27,96 g
Salz	0,579 g	2,615 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!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande

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



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