

Cremige Tortellini mit Ricotta-Füllung dazu Zucchini, Kirschtomaten und Basilikum

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 812 kcal • Tag 5 kochen

36



frische Tortellini mit Ricotta-Füllung



Zucchini



Kochsahne



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Sonnenblumenkerne



Basilikum



Basilikumpaste



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 Knoblauchpresse und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung 7) 8) 13) 15)	400 g	600 g	800 g
Zucchini DE NL ES MA IT	1	1	2
Kochsahne 7)	150 g	225 g	300 g
rote Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	2 g	4 g	4 g

**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.)

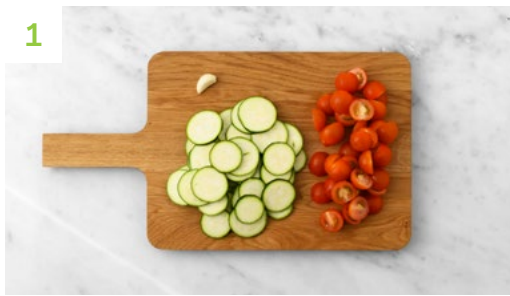
	100 g	Portion (ca. 540 g)
Brennwert	629 kJ/150 kcal	3399 kJ/812 kcal
Fett	6,6 g	35,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,4 g	13,1 g
Kohlenhydrate	17,9 g	96,5 g
– davon Zucker	2,1 g	11,5 g
Eiweiß	4,9 g	26,3 g
Salz	0,23 g	1,23 g

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 **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **IT:** Italien



1 Gemüse schneiden

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zucchini in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Knoblauchzehe abziehen.



2 Gemüse backen

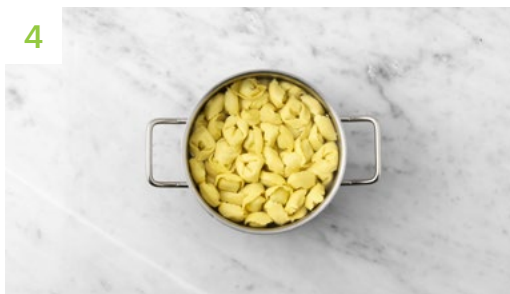
Zucchini und **Kirschtomaten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und **Knoblauch** hinzupressen.

Gemüse mit „Hello Buon Appetito“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Ölivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 18 – 20 Min. backen bis es gebräunt ist.



3 Basilikum schneiden

Ein paar **Basilikumblätter** für die Dekoration beiseitelegen, restliche Blätter in feine Streifen schneiden.



4 Pasta fertigstellen

Einen Topf mit ausreichend heißem **Wasser*** für die **Tortellini** füllen, **salzen*** und auf mittlerer Hitze sieden lassen.

Tortellini in den letzten 3 – 4 Min. der Gemüse-Backzeit in das siedende **Wasser** geben und 3 – 4 Min. gar ziehen lassen.

Sonnenblumenkerne in den letzten 2 Min. neben das **Gemüse** auf das Backblech geben und mitrösten.



5 Pasta fertigstellen

Tortellini durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.

Ofengemüse, **Kochsahne**, **Basilikumpaste** und geschnittenes **Basilikum** zu den **Tortellini** geben und alles vorsichtig vermengen.



6 Anrichten

Pasta auf tiefe Teller geben, mit **Sonnenblumenkernen** bestreuen und mit **Basilikum** dekorieren.

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>

