

Tortellini-Vulkan in Tomaten-Lava

Anpassbar für den Geschmack von Groß & Klein

Vegetarisch **schnell** Viel Gemüse 25 – 35 Minuten • 970 kcal • Tag 5 kochen

24



frische Tortellini
mit Ricottafüllung



Mozzarella



Paprika multicolor



rote Kirschtomaten



Karotte



Zwiebel



Knoblauchzehe



stückige Tomaten



geriebener Oregano



milder Chili-Mix



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl*, Butter*, Salz*, Pfeffer*, Honig*, Balsamicoessig*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

2 großer Topf mit Deckel, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Mozzarella 7)	125 g	125 g	250 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	1	2
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	2	3	4
stückige Tomaten	390 g	585 g**	780 g
gerebelter Oregano	1 g**	1,5 g**	2 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	8 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. 740 g)
Brennwert	552 kJ/132 kcal	4060 kJ/970 kcal
Fett	5,7 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	2,3 g	16,9 g
Kohlenhydrate	14,9 g	109,7 g
– davon Zucker	3,3 g	24,6 g
Eiweiß	4,9 g	35,9 g
Salz	0,36 g	2,65 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: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

IL: Israel **BE:** Belgien **EG:** Ägypten



1 Für das Chili-Öl

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einem großen Topf mit Deckel 2 EL [3 EL | 4 EL]

Olivenöl* erhitzen.

Knoblauch fein hacken.

Chili-Mix und Hälfte vom **Knoblauch** in eine kleine Schüssel geben und mit heißem **Öl*** übergießen. Mit **Salz*** würzen.



2 Kleine Vorbereitung

Zwiebel grob würfeln.

Karotte längs vierteln und fein würfeln.

Paprika halbieren, entkernen und in 3 cm Stücke schneiden.



3 Soße ansetzen

In dem Topf aus Schritt 1 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Zwiebel**, **Karotte**, **Paprika** und restlichen **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Topfinhalt mit **stückigen Tomaten** ablöschen, etwas **Oregano** zugeben, aufkochen lassen und abgedeckt 7 Min. köcheln lassen. Dann weitere 3 Min. ohne Deckel einköcheln lassen.



4 Tortellini kochen

In einen zweiten großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen.

Tomaten in feine Scheiben schneiden.

Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

Tortellini in den Topf mit kochendem **Wasser** geben und 2 – 3 Min. kochen, bis sie bissfest sind. Danach durch ein Sieb abgießen und mit 1 EL [1,5 EL | 1 EL]

Butter* zurück in den Topf geben.



5 Soße vollenden

Tomatensoße nach der Garzeit mit Hilfe einen Pürierstabs vorsichtig glatt pürieren. **Tomatensoße** nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Tipp: Achtung! Die Soße ist sehr heiß und könnte spritzen.



6 Anrichten

Tomatensoße auf tiefe Teller verteilen und **Tortellini** in die Mitte der **Soße** geben.

Mozzarella auf den **Tortellini** anrichten und mit den **Tomatenscheiben** toppen. Für die Erwachsenen mit etwas **Chili-Öl**, **Pfeffer*** und **Balsamicoessig*** toppen.

Tipp: Du kannst etwas Tomatensoße auf den **Mozzarella** geben. So wird es aussehen wie ein Vulkan!

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili-Mix. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

