

# Tortellini-Vulkan in Tomaten-Lava

Anpassbar für den Geschmack von Groß & Klein

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

24



frische Tortellini  
mit Ricottafüllung



Mozzarella



stückige Tomaten



Karotte



Paprika multicolor



rote Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



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\*, Balsamicoessig\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung <b>7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Mozzarella <b>7)</b>	125 g	125 g	250 g
stückige Tomaten	390 g	585 g**	780 g
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	2	2
Paprika multicolor <b>NL   BE   ES</b>	1	1	2
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
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.

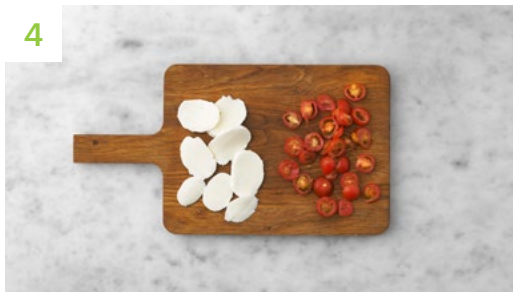
**Paprika** halbieren, entkernen und in 3 cm Stücke schneiden.



## 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

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

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



## 6 Anrichten

**Tomatensauce** 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 Tomatensauce 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>

