

Ricotta-Tortellini alla Panna mit Prosciutto und grünen Bohnen

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 842 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Tortellini
mit Ricottafüllung



Kochsahne



Hühnerbrühe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Buschbohnen



Knoblauchzehe



Prosciutto



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Wasser*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 7)	150 g	300 g	300 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Buschbohnen	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Prosciutto	70 g	150 g	150 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. 440 g)
Brennwert	801 kJ/191 kcal	3523 kJ/842 kcal
Fett	8,2 g	36 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	17,6 g
Kohlenhydrate	20,8 g	91,7 g
– davon Zucker	1,5 g	6,8 g
Eiweiß	8,6 g	38 g
Salz	1,05 g	4,64 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.

Reichlich heißes **Wasser** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

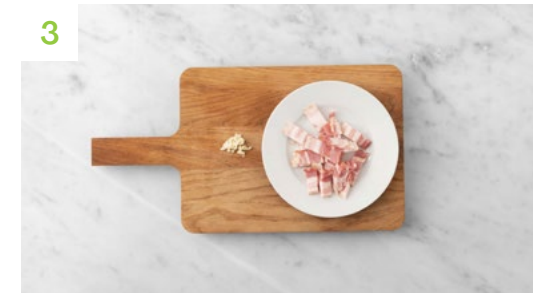


Bohnen kochen

Enden der **Buschbohnen** entfernen und **Buschbohnen** in 1 cm Stücke schneiden.

Buschbohnen in den großen Topf geben und 6 – 7 Min. weich garen.

Tortellini in den letzten 3 – 4 Min. der Garzeit in den Topf geben. Beides durch ein Sieb abschütten und dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochwasser** auffangen.



Währenddessen

Prosciutto in 1 cm Streifen schneiden.

Knoblauch fein hacken.



Schinken anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Prosciutto** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten, bis der **Prosciutto** etwas Farbe bekommt.

Pfanneninhalt mit **Kochsahne**, **Kochwasser** und **Hühnerbrühe** ablöschen. Hitze reduzieren und **geriebenen Hartkäse** unterrühren.



Soße vollenden

Tortellini und **Bohnen** nach der Garzeit in die Pfanne geben und vermengen, bis eine sämige **Soße** entsteht. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Tortellini auf tiefen Tellern anrichten 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>

