

Frischer Tortellini-Salat getoppt mit Mozzarella in Oliven-Pinienkern-Crunch und Kirschtomaten

Vegetarisch Thermomix hilft • 784 kcal • Tag 5 kochen

6



frische Tortellini
mit Ricotta-Füllung



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Basilikum



Oliven, schwarz ohne Stein



Pinienkerne



Mozzarella



Kirschtomaten



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

thermomix

🕒 15 [20 | 20] Min.

🕒 20 [25 | 25] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Wasser*, Essig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 kleine Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricotta-Füllung 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikumpaste	24 ml	39 ml	48 ml
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Oliven, schwarz ohne Stein	50 g	50 g	100 g
Pinienkerne	10 g	10 g	20 g
Mozzarella 7)	1	1,5	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Olivenöl*, Weißweinessig*, Wasser*	Angaben im Text		
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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 390 g)
Brennwert	928 kJ/222 kcal	3657 kJ/874 kcal
Fett	11,06 g	43,59 g
– davon ges. Fettsäuren	3,88 g	15,27 g
Kohlenhydrate	22,25 g	87,65 g
– davon Zucker	1,27 g	4,99 g
Eiweiß	8,12 g	32,01 g
Salz	0,493 g	1,944 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



Pasta kochen

Heißes **Wasser*** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und kurz aufkochen lassen.

Tortellini im siedenden **Wasser** 3 – 4 Min. ziehen lassen, dann durch den Varoma-Behälter abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Für den Crumble

Pinienkerne und die Hälfte der **Oliven** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Pfanne umfüllen. **Oliven-Pinienkern-Mix** ohne Fettzugabe 4 – 5 Min. unter Rühren etwas anrösten. In eine kleine Schüssel umfüllen.



Dressing zubereiten

Knoblauch abziehen.

Blätter vom **Basilikum** abzupfen.

Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Basilikumpaste, 20 g [25 g | 30 g] **Olivenöl***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Weißweinessig*** und 20 g [30 g | 40 g] **Wasser*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen.



Für den Salat

Restliche **Oliven** halbieren.

Kirschtomaten halbieren.

Kirschtomatenhälften, **Oliven** und **Tortellini** zum **Dressing** in die große Schüssel geben, vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Mozzarella panieren

Mozzarella in 2 cm große Stücke schneiden und im **Oliven-Pinienkern-Crumble** wälzen.



Anrichten

Tortellini-Salat nochmals mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken, auf Teller verteilen, mit **Mozzarella** und restlichem **Oliven-Pinienkern-Crumble** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

