

Maxi-Tortelli mit Pilzfüllung in Spinatrahm getopft mit Hartkäse-Flakes und Chili-Öl

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 775 kcal • Tag 3 kochen



Maxi Tortelli mit Pilzfüllung



Kochsahne



Babyspinat



Hartkäse geraspelt



milde Chiliflocken



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Champignons



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

2 große Töpfe, 1 kleine Schüssel, Pürierstab, Sieb und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Maxi Tortelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
milde Chiliflocken	2 g	2 g	4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Champignons	150 g	200 g	300 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	742 kJ/177 kcal	3244 kJ/775 kcal
Fett	9,06 g	39,61 g
– davon ges. Fettsäuren	3,14 g	13,72 g
Kohlenhydrate	17,00 g	74,31 g
– davon Zucker	4,80 g	20,99 g
Eiweiß	6,54 g	28,59 g
Salz	1,056 g	4,616 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

In einer kleinen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** mit **Chiliflocken** nach Belieben (Achtung scharf!) verrühren.

Champignons in 0,5 cm Scheiben schneiden.



Champignons braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Champignons** darin 3 – 4 Min. braten, bis sie weich und gebräunt sind. Pfanne vom Herd nehmen.



Soße zubereiten

In einem zweiten großen Topf **Kochsahne**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** und „Hello Muskat“ 1 Min. aufkochen lassen. Hälfte vom **Babyspinat** unterheben, zusammenfallen lassen und mit einem Pürierstab zu einer glatten **Soße** mixen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

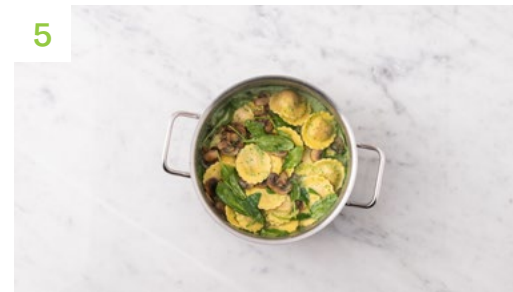


Pasta kochen

Tortelli in den Topf aus Schritt 1 geben und im kochenden **Wasser** 4 – 6 Min. gar ziehen lassen.

Danach durch ein Sieb abgießen.

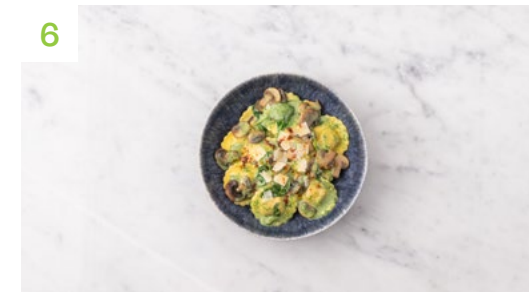
Tipp: Sobald die Tortelli im Wasser sind, Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen die Tortelli auf.



Pasta vollenden

Soße noch mal aufkochen und restlichen **Spinat** in kleinen Portionen nach und nach zugeben, bis der gesamte **Spinat** zusammengefallen ist.

Gekochte **Tortelli** und **Champignons** mit der **Soße** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen und mit **Chili-Öl** und **geraspeltem Hartkäse** toppen.

Guten Appetit!

milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken 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>

