

Tortellini mit Ricotta-Füllung

dazu Zucchini, Kirschtomaten und Kräutercreme

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 759 kcal • Tag 5 kochen

12



frische Tortellini
mit Ricotta-Füllung



Frischecreme



Zucchini



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Sonnenblumenkerne



Basilikum



Oregano



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

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 Backblech mit Backpapier, 1 großer Topf und 1 kleine Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|-------|-------|
| frische Tortellini mit Ricotta-Füllung 7 8 15 | 400 g | 600 g | 800 g |
| Frischcreme 7 | 100 g | 150 g | 200 g |
| Zucchini NL ES MA | 1 | 1 | 2 |
| Kirschtomaten | 250 g | 375 g | 500 g |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 1 | 2 |
| Sonnenblumenkerne | 20 g | 20 g | 40 g |
| Basilikum/Oregano | 10 g | 10 g | 10 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. 510 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 625 kJ/149 kcal | 3174 kJ/759 kcal |
| Fett | 6,08 g | 30,87 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,57 g | 13,06 g |
| Kohlenhydrate | 18,21 g | 92,53 g |
| – davon Zucker | 1,81 g | 9,19 g |
| Eiweiß | 5,23 g | 26,56 g |
| Salz | 0,339 g | 1,721 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: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Gemüse vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zucchini in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren und **Gemüse** in eine große Schüssel geben.

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

20 g [30 g | 40 g] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3** mischen.



Gemüse backen

Knoblauchöl zum **Gemüse** geben und vermischen.

Gewürztes Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen für 18 – 20 Min. backen, bis die **Zucchini** anfängt zu bräunen und die **Tomaten** fast wie geschmolzen sind.



Für den Kräuter-Dip

Ein paar **Basilikumblätter** für die Deko abzupfen und beiseitelegen.

Restliches **Basilikum** in ca. 2 cm große Stücke schneiden, mit **Oregano** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Frischcreme, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** mischen.



Tortellini kochen

Einen Topf mit ausreichend **Wasser*** für die **Tortellini** füllen, **salzen*** und auf mittlerer Hitze sieden lassen.

Tortellini in den letzten 3 – 4 Min. der Gemüse-Backzeit in das siedende **Wasser** geben und 3 – 4 Min. ziehen lassen.

Tortellini durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.

Währenddessen die **Sonnenblumenkerne** rösten.



Fertigstellen

In einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe **Sonnenblumenkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen.

Danach von der Hitze nehmen.

Gemüse aus dem Backofen und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Kräuter-Frischcreme** zu den **Tortellini** in den Topf geben und vermengen.

Eventuell noch mal mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Heiße **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und **Pasta** mit restlicher **Kräuter-Frischcreme** toppen.

Mit **Sonnenblumenkernen** bestreuen und mit **Basilikum** dekorieren.

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>

