

Scharge Pilz-Tortellini-Pyanne

mit Kirschtomaten und Zucchini





HELLO BASILIKUM

Funde in alten Pyramiden in Ägypten belegen, dass Basilikum bereits im Altertum kultiviert genutzt wurde.



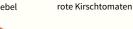
Tortellini mit Pilzfüllung







rote Zwiebel





Hartkäse ital. Art





Gewürzmischung



Crème fraîche



roter Chili

25 Minuten



■ Stufe 1



Veggie



Schnell, unkompliziert, ballaststoffreich und mit einem gewissen Schärfekick soll es heute sein? Dann haben wir hier genau das richtige Rezept für Dich! Neben der leichten Chilischärfe wird Dich unsere Gewürzmischung mit ihrem besonderen Aroma begeistern. Der würzige, leicht pikante Geschmack rundet unsere kulinarische Komposition ab und verleiht dem Gericht das gewisse Etwas! Lass es Dir schmecken.

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine Gemüsereibe, 1 große Pfanne, 1 großen Topf und ein Sieb.



■ GEMÜSE SCHNEIDEN Enden der **Zucchini** abschneiden, Zucchini längs halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rote Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Rote Kirschtomaten halbieren, Hartkäse fein reiben. Blätter vom Basilikum abzupfen und fein hacken. Chili entkernen und fein hacken.



GEMÜSE ANBRATEN In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] Öl erhitzen, Zucchinischeiben, Zwiebelringe und gehackten Chili (Vorsicht: scharf!) darin bei hoher Hitze 5 – 7 Min. anbraten. Tomatenhälften zufügen, Hitze reduzieren und 4 – 5 Min. weiterköcheln lassen. In der Zwischenzeit Tortellini garen.



TORTELLINI GAREN In einen großen Topf reichlich kochendes Wasser füllen, leicht salzen und einmal aufkochen lassen. Tortellini darin 5 – 7 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [100 ml] Kochwasser auffangen.



SOSSE ZUBEREITEN Crème fraîche, ½ des geriebenen Hartkäses und 50 ml [100 ml] Kochwasser in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 1 – 2 Min. einköcheln lassen. **Gewürzmischung** hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum abschmecken.



ALLES VERMENGEN Tortellini vorsichtig unter die Soße heben und 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist.



ANRICHTEN Tortellinipfanne auf Teller verteilen, mit restlichem Hartkäse und Basilikum bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini <mark>ES</mark>	1	2
rote Zwiebel DE	1	2
rote Kirschtomaten	200 g	400 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Basilikum	10 g	20 g
roter Chili ES	1	2
Tortellini mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	400 g	800 g
Crème fraîche <mark>7)</mark>	150 g	300 g
Gewürzmischung "Hello Mediterraneo" 15)	2 g	4 g

Öl*, Salz*, Pfeffer'

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]. (1) Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	661 kJ/159 kcal	3724 kJ/893 kcal
Fett	8 g	40 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	23 g
Kohlenhydrate	19 g	103 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	6 g	30 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

- 1) Weizen 3) Ei 7) Milch
- 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).







Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

2017 | KW 51 | 8

