

Blitzschnelle Pilz-Tortellini-Pfanne

in cremiger Soße mit Kirschtomaten und Zucchini





HELLO FENCHELSAMEN

Die Verwendung von Fenchelsamen in der Medizin hat vor allem im asiatischen Raum Tradition, insbesondere im Ayurveda werden die kleinen Samen eingesetzt.



Tortellini mit Pilzfüllung



Zucchini



Schmand





Hartkäse ital. Art





Kirschtomaten



Gewürzmischung "Tortellini"











Schnell, unkompliziert und ballaststoffreich soll es heute sein? Dann haben wir hier genau das richtige Rezept für Dich! Unsere Pilz-Tortellini-Pfanne wird Dir wirklich schnell von der Hand gehen. Außerdem werden Dich die Fenchelsamen mit ihrem einzigartigen 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 1 große Pfanne, 1 großen Topf, eine Gemüsereibe und ein Sieb.



VORBEREITUNG
Enden der Zucchini abschneiden,
Zucchini vierteln und in ca. 0,5 cm dicke
Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten halbieren. Hartkäse fein reiben. Blätter von der Petersilie abzupfen (einige Blätter zur Dekoration beiseitelegen) und fein hacken.



2 GEMÜSE ANBRATENIn einer großen Pfanne Öl* auf hoher
Stufe erhitzen und **Zucchinischeiben**, **Schalottenringe** und **Gewürzmischung** darin
5 – 7 Min. anbraten. **Kirschtomatenhälften**zufügen, Hitze reduzieren und 4 – 5 Min.
weiterköcheln lassen.



TORTELLINI GAREN
Währenddessen 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 **Kochwasser** auffangen.



4 SOSSE ZUBEREITEN
Schmand, Hälfte des geriebenen
Hartkäses und Kochwasser* in die Pfanne
geben und bei mittlerer Hitze 1 – 2 Min.
einköcheln lassen. Mit Salz*, Pfeffer* und der
gehackten Petersilie abschmecken.



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



ANRICHTENTortellinipfanne auf Teller verteilen, mit restlichem Hartkäse und Petersilienblättern bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini ES	1	1 (groß)	2
Schalotte NL	1	2 (klein)	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	30 g 👁	40 g
Petersilie	10 g	15 g	20 g
Gewürzmischung "Tortellini" 15)	2 g	3 g 🐠	4 g
Tortellini mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	400 g	600 g	800 g
Schmand 7)	150 g	225 g 🕦	300 g
Öl*	½ EL	3/4 EL	1 EL
Kochwasser*	50 ml	75 ml	100 ml
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	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	789 kJ/189 kcal	4109 kJ/984 kcal
Fett	11 g	53 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	21 g
Kohlenhydrate	20 g	101 g
- davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	6 g	27 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

15) kann Spuren von Senf enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, NL: Niederlande

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





#HelloFreshDE

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

2018 | KW 11 | 6

