

Maxi-Tortelli mit Pilzfüllung und Rohschinken

dazu Broccoli und Käsesauce

Zeit sparen 15 Minuten • 842 kcal • Tag 2 kochen

16



Maxi Tortelli mit Pilzfüllung



Broccoli



Halbrahm



geriebener Hartkäse



Bündner Rohschinken



Haselnüsse



Cayennepfeffer



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

einen grossen Topf, ein Sieb und eine grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Maxi Tortelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Broccoli	1 x 250 g	1 x 500 g
Halbrahm 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Bündner Rohschinken	1 x 100 g	2 x 100 g
Haselnüsse 23)	1 x 10 g	1 x 20 g
Cayennepfeffer	0.5 x 2 g**	1 x 2 g
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	0.5 x 35 g**	1 x 35 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. 470 g)
Brennwert	755 kJ/ 181 kcal	3521 kJ/ 842 kcal
Fett	8.73 g	40.71 g
– davon ges. Fettsäuren	3.08 g	14.37 g
Kohlenhydrate	16.13 g	75.19 g
– davon Zucker	4.84 g	22.56 g
Eiweiss	9.09 g	42.40 g
Salz	1.019 g	4.751 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 23) Haselnüsse

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

1



2



3



Zutaten kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen Topf mit dem heissen **Wasser*** aufsetzen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Broccoli in mundgerechte **Röschen** teilen.

Wenn das **Wasser** kocht, **Broccoli** in das heisse **Wasser** geben, 2 – 3 Min. kochen, **Ravioli** hinzugeben, Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. ziehen lassen.

Nicht kochen, sonst platzen die **Ravioli** auf.

Ravioli und **Broccoli** vorsichtig durch ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

Für die Sauce

Haselnüsse in einer grossen Bratpfanne ohne Fettzugabe 2 Min. rösten, bis sie fein duften.

Nüsse aus der Bratpfanne nehmen, grob hacken und kurz beiseitestellen.

0.5 EL [1 EL] gehackten **Knoblauch-Zwiebel-Mix** und **Rahm** in der grossen Bratpfanne verrühren, erhitzen und einmal aufkochen lassen.

Dann vom Herd nehmen und **Hartkäse** einrühren.

Sauce mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta vollenden

Gekochte **Pasta**, **Broccoli** und Cayennepfeffer (**Achtung: scharf!**) zu der **Sauce** in die Bratpfanne geben und alles einmal gut vermengen.

Rohschinken in mundgerechte Stücke zupfen.

Fertige **Pasta** auf tiefen Tellern verteilen und mit **Rohschinken** und gehackten **Haselnüssen** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!





Maxi tortelli with mushroom filling

served with cured ham, broccoli and cheese sauce

Save time 15 minutes • 842 kcal • Cook on day 2

16



Maxi tortelli with mushroom filling



Broccoli



Single cream



Grated hard cheese



Cured ham



Hazelnuts



Cayenne pepper



Chopped garlic and onion in rapeseed oil



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Pepper*, salt*

Cooking utensils

A large pot, a sieve and a large frying pan

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Maxi tortelli with mushroom filling 7) 8) 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Broccoli	1 x	250 g	1 x	500 g
Single cream 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	40 g	2 x	40 g
Cured ham	1 x	100 g	2 x	100 g
Hazelnuts 23)	1 x	10 g	1 x	20 g
Cayenne pepper	0.5 x	2 g**	1 x	2 g
Chopped garlic and onion in rapeseed oil	0.5 x	35 g**	1 x	35 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 470 g)
Calories	755 kJ/181 kcal	3521 kJ/842 kcal
Fat	8.73 g	40.71 g
– of which saturated fats	3.08 g	14.37 g
Carbohydrate	16.13 g	75.19 g
– of which sugar	4.84 g	22.56 g
Protein	9.09 g	42.40 g
Salt	1.019 g	4.751 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **15)** Wheat **23)** Hazelnuts

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

1



Cook the ingredients

Heat plenty of water in the kettle.

Fill a pot with the hot water*, add salt*, then bring to the boil.

Divide the broccoli into bite-sized florets.

When the water boils, add the broccoli to the hot water, cook for 2–3 min., add the tortelli, reduce the heat and leave for 3–4 min.

Do not boil, otherwise the tortelli will split open.

Drain the tortelli and broccoli carefully in a sieve and drip dry. In the meantime, continue with the recipe.

2



For the sauce

Toast the hazelnuts in a large frying pan without fat for 2 min. until they release their aroma.

Then remove the nuts from the frying pan, chop finely and set aside.

Mix 0.5 tbsp. [1 tbsp.] of the chopped garlic and onions with the cream in the large frying pan, heat and bring to the boil.

Then remove from the stove and stir in the hard cheese.

Season the sauce with salt* and pepper*.

3



Finish the pasta

Add the cooked pasta, broccoli and cayenne pepper (warning: spicy!) to the sauce in the frying pan and mix well.

Tear the ham into bite-sized pieces.

Apportion the finished pasta onto deep plates and top with the ham and chopped hazelnuts.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!





Maxi tortelli farcis aux champignons et jambon cru avec brocoli et sauce au fromage

Gain de temps 15 minutes • 842 kcal • Cuisiner au 2e jour

16



Maxi tortelli farcis aux champignons



Brocoli



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Jambon cru des Grisons



Noisettes



Poivre de Cayenne



Ail et oignon hachés dans l'huile de colza



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

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Poivre*, sel*

Ustensiles de cuisine

une grande casserole, une passoire et une grande poêle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Maxi tortelli farcis aux champignons 7) 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Brocoli	1 x 250 g	1 x 500 g
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Jambon cru des Grisons	1 x 100 g	2 x 100 g
Noisettes 23)	1 x 10 g	1 x 20 g
Poivre de Cayenne	0,5 x 2 g**	1 x 2 g
Ail et oignon hachés dans l'huile de colza	0,5 x 35 g**	1 x 35 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 470g)
Valeur calorique	755 kJ/ 181 kcal	3 521 kJ/ 842 kcal
Lipides	8,73 g	40,71 g
- dont acides gras saturés	3,08 g	14,37 g
Glucides	16,13 g	75,19 g
- dont sucre	4,84 g	22,56 g
Protéines	9,09 g	42,40 g
Sel	1,019 g	4,751 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **7)** lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **15)** blé **23)** noisettes

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

1



2



3



Cuisiner les ingrédients

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Remplir une casserole d'eau* chaude, saler* et porter à ébullition.

Découper le brocoli en petits bouquets.

Lorsque l'eau bout, verser le brocoli dans l'eau* chaude, faire cuire 2 - 3 minutes, ajouter les raviolis, réduire le feu et laisser cuire encore 3 - 4 minutes.

Ne pas faire bouillir, sinon les raviolis éclatent.

Égoutter avec précaution les raviolis et le brocoli dans une passoire et laisser toute l'eau s'écouler. Pendant ce temps, continuer la recette.

Pour la sauce

Faire griller les noisettes dans une grande poêle pendant 2 min sans ajouter de matière grasse jusqu'à ce qu'un parfum agréable s'en dégage.

Les retirer ensuite de la poêle, les hacher grossièrement et réserver.

Dans la grande poêle, mélanger 0,5 cs [1 cs] du mélange ail-oignon hachés et la crème, faire chauffer et porter à ébullition.

Retirer ensuite du feu, ajouter le fromage à pâte dure et mélanger.

Assaisonner la sauce de sel* et de poivre*.

Finir les pâtes

Ajouter les pâtes cuites, le brocoli et le poivre de Cayenne (attention : piquant !) à la sauce dans la poêle et bien mélanger le tout.

Déchiqueter le jambon cru en petits morceaux.

Répartir les pâtes dans des assiettes creuses et parsemer de jambon cru et de noisettes hachées.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

