

Maxi-Ravioli gefüllt mit Tomate-Mozzarella in roter Spinat-Rahm-Sauce mit Rucola-Topping

Vegetarisch Family One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 737 kcal • Tag 3 kochen

28



Maxi Ravioli
Tomate Mozzarella



Tomatenpesto



Babyspinat



Halbrahm aus Saland



Rucola



Balsamicoreme



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Gemüsebouillonpulver*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosser Topf, 1 Messbecher und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P		
Maxi Ravioli Tomate	1 x	400 g	1 x	800 g
Mozzarella 7) 8) 15)	1 x	25 g	1 x	50 g
Tomatenpesto 14)	1 x	50 g	1 x	100 g
Babyspinat	1 x	50 g	1 x	100 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Rucola	1 x	50 g	1 x	100 g
Balsamicocreme 14) 15)	1 x	12 g	2 x	12 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. 380 g)
Brennwert	822 kJ/ 196 kcal	3085 kJ/ 737 kcal
Fett	10 g	37.7 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	15.1 g
Kohlenhydrate	15.1 g	56.8 g
- davon Zucker	2 g	7.4 g
Eiweiss	11.2 g	42 g
Salz	0.21 g	0.8 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
14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen grossen Topf mit heissem **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.



Für den Salat

In einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Rucola** und **Balsamicocreme** miteinander vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Pasta kochen

Pasta in den grossen Topf mit kochendem **Wasser** geben. Hitze reduzieren und **Pasta** für 5 – 6 Min. ziehen lassen.

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

Danach durch ein Sieb abgiessen.



Sauce kochen

In dem Topf **Halbrahm**, **Tomatenpesto**, **Babyspinat**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** für 2 – 3 Min. aufkochen lassen, bis die **Sauce** etwas eingedickt ist.



Pasta & Sauce mischen

Pasta wieder in die **Sauce** geben und kurz durcherhitzen.



Anrichten

Pasta mit **Sauce** auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Rucolasalat** 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 ravioli stuffed with tomato mozzarella in red creamy spinach sauce with rocket topping

Vegetarian Family One-pot dish 15–25 minutes • 737 kcal • Cook on day 3

28



Maxi ravioli
Tomato Mozzarella



Tomato pesto



Baby spinach



Single cream from Saland



Rocket



Balsamic cream



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Olive oil*, vegetable stock powder*, salt*, pepper*, water*

Cooking utensils

1 large bowl, 1 large pot, 1 measuring jug and 1 sieve

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Maxi ravioli with tomato and mozzarella 7) 8) 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Tomato pesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Baby spinach	1 x	50 g	1 x	100 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Rocket	1 x	50 g	1 x	100 g
Balsamic cream 14) 15)	1 x	12 g	2 x	12 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. 380 g)
Calories	822 kJ/196 kcal	3085 kJ/737 kcal
Fat	10 g	37.7 g
– of which saturated fats	4 g	15.1 g
Carbohydrate	15.1 g	56.8 g
– of which sugar	2 g	7.4 g
Protein	11.2 g	42 g
Salt	0.21 g	0.8 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
14) Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat

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



1 Get prepped

Heat plenty of water in the kettle.

Fill a large pot with plenty of hot water*, add salt* and bring to the boil.



2 For the salad

Mix 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil*, rocket and balsamic cream together in a large bowl and season with salt* and pepper*.



3 Cook the pasta

Add the pasta to the large pot of boiling water. Reduce the heat and let the pasta cook for 5–6 min.

Tip: Don't boil the water with the ravioli in it as they will split open.

Then drain in a sieve.



4 Make the sauce

In the pot, bring the single cream, tomato pesto, baby spinach, 4 g [8 g] vegetable stock powder* and 50 ml [100 ml] water* to the boil for 2–3 min. until the sauce has thickened slightly.



5 Mix the pasta and sauce

Add the pasta to the sauce and heat through briefly.



6 Serve

Apportion the pasta and sauce on deep plates and top with the rocket salad.

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 raviolis farcis de mozzarella et de tomate, dans une sauce rouge épinards-crème et garniture de roquette

Végétarien Famille Plat One-Pot 15 – 25 minutes • 737 kcal • Cuisiner au 3e jour

28



Maxi raviolis
tomate mozzarella



Pesto de tomates



Crème demi-
écrémée de Saland



Roquette



Crème de vinaigre
balsamique



Pousses d'épinards



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

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Huile d'olive*, bouillon de légumes en poudre*, sel*, poivre*, eau*

Ustensiles de cuisine

1 saladier, 1 grande casserole, 1 verre doseur et 1 passoire

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Maxi raviolis tomate mozzarella 7) 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Pesto à la tomate 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	1 x 100 g
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Roquette	1 x 50 g	1 x 100 g
Crème de vinaigre balsamique 14) 15)	1 x 12 g	2 x 12 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. 380 g)
Valeur calorique	822 kJ/ 196 kcal	3085 kJ/ 737 kcal
Lipides	10 g	37,7 g
– dont acides gras saturés	4 g	15,1 g
Glucides	15,1 g	56,8 g
– dont sucre	2 g	7,4 g
Protéines	11,2 g	42 g
Sel	0,21 g	0,8 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

14) dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé

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



Petite préparation

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

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



Pour la salade

Dans un saladier, mélanger 1 cs [2 cs] d'huile d'olive*, la roquette et la crème de vinaigre balsamique et assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Faire cuire les pâtes

Verser les pâtes dans la grande casserole contenant l'eau bouillante. Réduire le feu et faire cuire les pâtes 5 à 6 min.

Astuce : Dès que les raviolis sont dans l'eau, ne plus laisser l'eau bouillir, sinon ils éclatent.

Égoutter ensuite dans une passoire.



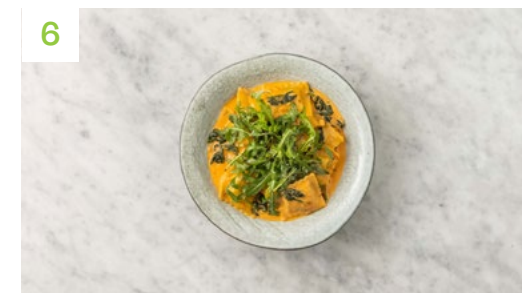
Préparer la sauce

Dans la casserole, porter à ébullition 2 à 3 min la crème demi-écrémée, le pesto de tomates, les pousses d'épinards, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre* et 50 ml [100 ml] d'eau* jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.



Mélanger les pâtes et la sauce

Remettre les pâtes dans la sauce et réchauffer brièvement.



Dresser

Répartir les pâtes avec la sauce sur des assiettes creuses et garnir de la salade de roquette.

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/

