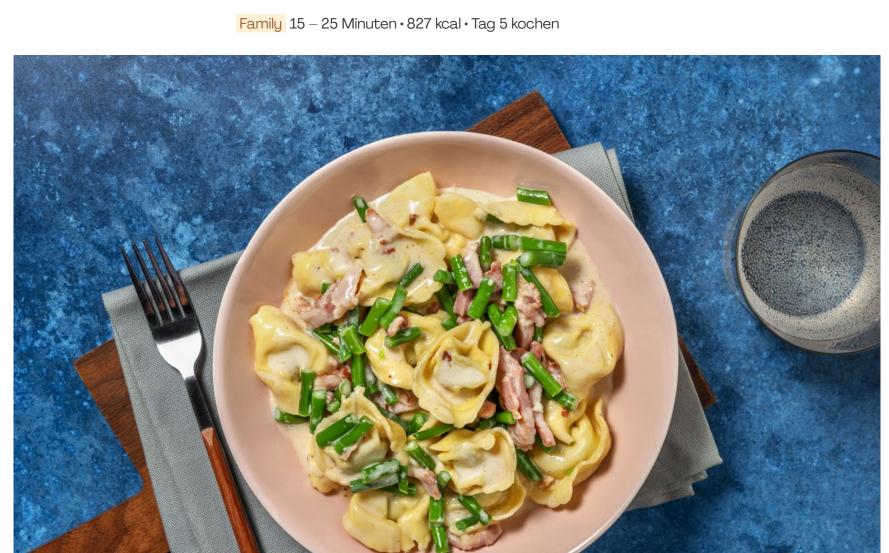


## Ricotta-Tortellini alla Panna

mit Kochschinken und grünen Bohnen







frische Tortellini mit Ricottafüllung







Hartkäse ital. Art, gerieben



Buschbohnen



Knoblauchzehe





# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Pouletbouillonpulver\*, Salz\*, Pfeffer\*

#### Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
frische Tortellini mit Ricottafüllung <b>7) 8) 15)</b>	1 x	400 g	2 x	400 g
Halbrahm aus Saland 7) Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x	150 g	2 x	150 g
	1 x	40 g	2 x	40 g
Buschbohnen	1 x	100 g	1 x	200 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Kochschinken	1 x	160 g	2 x	160 g

<sup>\*\*</sup>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.)

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)				
	100 g	Portion (ca. 480 g)		
Brennwert	713 kJ/ 170 kcal	3459 kJ/ 827 kcal		
Fett	6.9 g	33.6 g		
– davon ges. Fettsäuren	3.1 g	15.1 g		
Kohlenhydrate	18.2 g	88.1 g		
<ul> <li>davon Zucker</li> </ul>	1.1 g	5.4 g		
Eiweiss	8.9 g	43.1 g		
Salz	0.59 g	2.84 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!)



## Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Reichlich heisses **Wasser** in einen grossen Topf füllen, salzen\* und aufkochen lassen.



#### Bohnen kochen

Enden der **Buschbohnen** entfernen und **Buschbohnen** in 1 cm Stücke schneiden.

**Buschbohnen** in den grossen Topf geben und 6 – 7 Min. weich garen.

**Tortellini** in den letzten 3 – 4 Min. der Garzeit in den Topf geben. Beides durch ein Sieb abschütten und dabei 100 ml [200 ml] **Kochwasser** auffangen.



#### Währenddessen

Kochschinken in 1 cm Streifen schneiden.

Knoblauch fein hacken.



## Schinken anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] Öl\* erhitzen. **Kochschinken** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten, bis der **Schinken** etwas Farbe bekommt.

**Bratpfanneninhalt** mit **Halbrahm**, Kochwasser und 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver**\* ablöschen. Hitze reduzieren und **geriebenen Hartkäse** unterrühren.



#### Sauce vollenden

Tortellini und Bohnen nach der Garzeit in die Bratpfanne geben und vermengen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz\* und Pfeffer\* abschmecken.



## **Anrichten**

Tortellini auf tiefen Tellern anrichten und geniessen.

En Guete!

#### Du liebst HelloFresh?

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

