

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

Vegetarisch Family One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 740 kcal • Tag 3 kochen

28



Maxi Ravioli
Tomate Mozzarella



Tomatenpesto



Babyspinat



Halbrahm aus Saland



Rucola



Balsamicoreme



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



- 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 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 150 g	2 x 150 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Rucola	1 x 12 g	2 x 12 g
Balsamicocreme 14) 15)	1 x 2 g	1 x 4 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“		

**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/ 197 kcal	3095 kJ/ 740 kcal
Fett	10 g	37.7 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	15.1 g
Kohlenhydrate	15.2 g	57.1 g
- davon Zucker	2 g	7.6 g
Eiweiss	11.2 g	42.1 g
Salz	0.3 g	1.11 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 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!

