



Ricotta-Tortellini alla Panna mit Kochschinken und grünen Bohnen

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 827 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Tortellini
mit Ricottafüllung



Halbrahm aus Saland



Hartkäse ital. Art, gerieben



Buschbohnen



Knoblauchzehe



Kochschinken

**SCHNELL
PROBIEREN!**

Unser 15 Min. Tipp für Dich



ZEIT SPAREN

Nächste Woche
im Menü:

**CARNITAS PULLED
PORK GEFÜLLTE TACOS**



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung 7) 8) 15)	1 x 400 g	2 x 400 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	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

**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. 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
– davon Zucker	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.

Bratpfanneninhalte 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!

