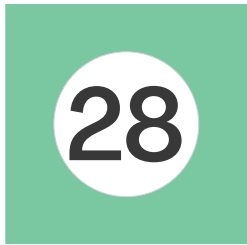




# Ricotta-Tortellini alla Panna mit Kochschinken und grünen Bohnen

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



frische Tortellini  
mit Ricottafüllung



Halbbrhm 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 <b>7) 8) 15)</b>	1 x 400 g	2 x 400 g
Halbrahm aus Saland <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	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!

