



# TORTELLI MIT RICOTTA-FÜLLUNG, Käse-Spinat-Sauce und Austernpilzen



## HELLO KAMPOT-PFEFFER

Der aus den Provinzen Kampot und Kep stammende Pfeffer wird auch als das „Gold von Kambodscha“ bezeichnet und überzeugt durch seinen einzigartigen Geschmack.



Maxi-Tortelli  
(Ricotta & Spinat)



Babyspinat



Halbrahm



geriebener Hartkäse



Kampot-Pfeffer



Eschalotte



Knoblauchzehe



Austernpilze

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie



Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **2 grosse Bratpfannen, 1 grossen Topf, 1 Sieb** und **1 hohes Rührgefäss**.



## 1 KLEINE VORBEREITUNG

Einen grossen Topf mit ausreichend Wasser aufsetzen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

50 ml [100 ml] heisse **Gemüsebouillon\*** vorbereiten. In einem hohen Rührgefäss **Halbrahm** und **Gemüsebouillon\*** miteinander vermengen.



## 4 FÜR DIE SAUCE

**Austernpilze** mit dem **Halbrahmmix** ablöschen, Hitze reduzieren und noch mal 1 Min. köcheln lassen. Bratpfanne beiseitestellen.

Währenddessen **Kampot-Pfeffer** fein hacken oder mit einem Mörser zerkleinern.



## 2 GEMÜSE ANBRATEN

**Eschalotte** und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken.

**Austernpilze** zum Stiel hin in ca. 1 cm breite Streifen zupfen.

1 EL [2 EL] **Öl\*** in einer grossen Bratpfanne erhitzen und darin **Pilze, Knoblauch** und **Eschalotte** für 4 Min. anschwitzen.



## 5 PASTA VOLLENDEN

Gekochte **Tortelli, Babyspinat, geriebenen Hartkäse** und die **Halbrahmsauce** zurück in den Topf aus Schritt 3 geben und alles noch einmal für 1 Min. aufkochen, bis der **Spinat** zusammengefallen und die **Sauce** eingedickt ist. Mit **Salz\*** abschmecken.



## 3 PASTA KOCHEN

**Tortelli** im vorbereiteten Topf mit kochendem Wasser für 5 – 8 Min. bissfest kochen. Danach durch ein Sieb abgiessen.



## 6 ANRICHTEN

**Pasta** auf Tellern verteilen und nach Belieben mit dem **Kampot-Pfeffer** bestreuen.

**En Guete!**

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Halbrahm 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Eschalotte	1 x	50 g	2 x	50 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Austernpilze	1 x	100 g	2 x	100 g
Maxi-Tortelli (Ricotta Spinat) 1) 2) 5)	1 x	400 g	1 x	800 g
Kampot-Pfeffer	1 x	2 g	1 x	4 g
Babyspinat	1 x	75 g	1 x	150 g
geriebener Hartkäse 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Gemüsebouillon für Schritt 1		50 ml		100 ml
Öl* für Schritt 2		1 EL		2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].  
🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	633 kJ/151 kcal	2.860 kJ/684 kcal
Fett	6,93 g	31,28 g
– davon ges. Fettsäuren	3,63 g	16,40 g
Kohlenhydrate	16,15 g	72,92 g
– davon Zucker	1,90 g	8,56 g
Eiweiss	6,19 g	27,96 g
Salz	0,57 g	2,61 g

## ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

[f](#) [@](#) [▶](#) [P](#) #HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:  
+41 43 508 72 70 | [kundenservice@hellofresh.ch](mailto:kundenservice@hellofresh.ch)





# TORTELLI FARCIS À LA RICOTTA,

sauce fromage-épinard et pleurotes



## HELLO POIVRE DE KAMPOT

Le poivre des provinces de Kampot et de Kep est aussi connu sous le nom d'« Or du Cambodge » et convainc par son goût unique.



Maxi-tortelli  
(ricotta et épinard)



Pousses d'épinard



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Poivre de Kampot



Échalote



Gousse d'ail



Pleurotes

30 à 40 minutes (selon le nombre de personnes)

Niveau 2

Veggie



Laver les **légumes**.

Pour réaliser cette recette, il vous faut **2 grandes poêles, 1 grande casserole, 1 passoire et 1 récipient profond**.



## 1 PRÉPARATIFS

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

Préparer 50 ml [100 ml] de **bouillon\* de légumes chaud**

Dans un récipient profond **mélanger crème demi-écrémée et bouillon de légumes\***



## 4 POUR LA SAUCE

Déglacer les pleurotes avec le **mélange de crème demi-écrémée**, baisser le feu et laisser mijoter encore 1 minute. Réserver la poêlée.

Pendant ce temps, hacher finement le **poivre de Kampot** ou l'écraser avec un mortier.



## 2 FAIRE REVENIR LES LÉGUMES

Peler l'**échalote** et l'**ail** et les hacher finement.

Arracher les **pleurotes** de leur tige en morceaux d'environ 1 cm de large.

Chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile\*** dans une grande poêle et y faire blondir les **champignons, l'ail** et l'**échalote** 4 minutes.



## 5 FINIR LES PÂTES

Remettre les **tortelli** cuits, les **pousses d'épinard**, le **fromage râpé** et la **sauce à la crème demi-écrémée** dans la casserole de l'étape 3 et porter de nouveau à ébullition 1 minute jusqu'à ce que les **épinards** réduisent et que la **sauce** épaississe. **Salers\***.



## 3 FAIRE CUIRE LES PÂTES

Cuire les **tortelli** dans la casserole préparée avec de l'**eau bouillante** 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter ensuite dans une passoire.



## 6 DRESSER

Répartir les pâtes dans les assiettes et assaisonner de **poivre de Kampot** selon les goûts.

## Bon appétit !

# 2 | 4 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Crème demi-écrémée 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Échalote	1 x	50 g	2 x	50 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Pleurotes	1 x	100 g	2 x	100 g
Maxi-tortelli (ricotta et épinard) 1) 2) 5)	1 x	400 g	1 x	800 g
Poivre de Kampot	1 x	2 g	1 x	4 g
Pousses d'épinard	1 x	75 g	1 x	150 g
Fromage à pâte dure râpé 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Bouillon de légumes pour l'étape 1		50 ml		100 ml
Huile* pour l'étape 2		1 cs		2 cs
Sel*, poivre*	selon les goûts			

\* Ingrédients à toujours avoir chez soi (doubler les quantités pour 4 personnes).

🍷 Tenez 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	100 g	PORTION
Valeur calorique	633 kJ/151 kcal	2 860 kJ/684 kcal
Graisse	6,93 g	31,28 g
- dont acides gras saturés	3,63 g	16,40 g
Glucides	16,15 g	72,92 g
- dont sucre	1,90 g	8,56 g
Protéines	6,19 g	27,96 g
Sel	0,57 g	2,61 g

### ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 2) œufs 5) lait

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



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous :  
+41 43 508 72 70 | [kundenservice@hellofresh.ch](mailto:kundenservice@hellofresh.ch)





# TORTELLI FARCIS À LA RICOTTA,

sauce fromage-épinard et pleurotes



## HELLO POIVRE DE KAMPOT

Le poivre des provinces de Kampot et de Kep est aussi connu sous le nom d'« Or du Cambodge » et convainc par son goût unique.



Maxi-tortelli  
(ricotta et épinard)



Pousses d'épinard



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Poivre de Kampot



Échalote



Gousse d'ail



Pleurotes

30 à 40 minutes (selon le nombre de personnes)

Niveau 2

Veggie



Laver les légumes.

Pour réaliser cette recette, il vous faut 2 grandes poêles, 1 grande casserole, 1 passoire et 1 récipient profond.



## 1 PRÉPARATIFS

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

Préparer 50 ml [100 ml] de bouillon\* de légumes chaud

Dans un récipient profond mélanger crème demi-écrémée et bouillon de légumes\*



## 4 POUR LA SAUCE

Déglacer les pleurotes avec le mélange de crème demi-écrémée, baisser le feu et laisser mijoter encore 1 minute. Réserver la poêlée.

Pendant ce temps, hacher finement le poivre de Kampot ou l'écraser avec un mortier.



## 2 FAIRE REVENIR LES LÉGUMES

Peler l'échalote et l'ail et les hacher finement.

Arracher les pleurotes de leur tige en morceaux d'environ 1 cm de large.

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\* dans une grande poêle et y faire blondir les champignons, l'ail et l'échalote 4 minutes.



## 5 FINIR LES PÂTES

Remettre les tortelli cuits, les pousses d'épinard, le fromage râpé et la sauce à la crème demi-écrémée dans la casserole de l'étape 3 et porter de nouveau à ébullition 1 minute jusqu'à ce que les épinards réduisent et que la sauce épaississe. Saler\*.



## 3 FAIRE CUIRE LES PÂTES

Cuire les tortelli dans la casserole préparée avec de l'eau bouillante 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter ensuite dans une passoire.



## 6 DRESSER

Répartir les pâtes dans les assiettes et assaisonner de poivre de Kampot selon les goûts.

Bon appétit !

# 2 | 4 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Crème demi-écrémée 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Échalote	1 x	50 g	2 x	50 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Pleurotes	1 x	100 g	2 x	100 g
Maxi-tortelli (ricotta et épinard) 1) 2) 5)	1 x	400 g	1 x	800 g
Poivre de Kampot	1 x	2 g	1 x	4 g
Pousses d'épinard	1 x	75 g	1 x	150 g
Fromage à pâte dure râpé 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Bouillon de légumes pour l'étape 1		50 ml		100 ml
Huile* pour l'étape 2		1 cs		2 cs
Sel*, poivre*	selon les goûts			

\* Ingrédients à toujours avoir chez soi (doubler les quantités pour 4 personnes).

🍷 Tenez 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	100 g	PORTION
Valeur calorique	633 kJ/151 kcal	2 860 kJ/684 kcal
Graisse	6,93 g	31,28 g
- dont acides gras saturés	3,63 g	16,40 g
Glucides	16,15 g	72,92 g
- dont sucre	1,90 g	8,56 g
Protéines	6,19 g	27,96 g
Sel	0,57 g	2,61 g

### ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 2) œufs 5) lait

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



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous :  
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch