



Leichter kochen,
besser essen!



KW 47 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)
2015

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Käse-Tortellini in herzhafter Zucchini-Speck-Sahnesoße

Heute dürfen sich alle Freunde deftiger Hausmannskost über ein herzhaftes Essen freuen, das weder mit Käse, Sahne noch Speck spart. Weil wir aber auch an Deine Gesundheit und Deine Linie denken müssen, enthält die Soße auch schlankmachende und leckere Zucchini. Guten Appetit!



30 min.



Stufe 1



Käse-Tortellini



Zucchini



Zwiebel



Knoblauch



Zitrone



Schinkenspeckwürfel



Schnittlauch



Sahne

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Käse-Tortellini 1) 3) 7) 15)	400 g	800 g
Zucchini	1	2
Zwiebel	1	2
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Zitrone	1/2	1
Schinkenspeckwürfel	80 g	160 g
Schnittlauch	5 g	10 g
Sahne 7)	100 ml	200 ml

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

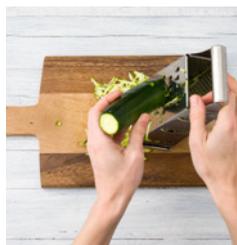
Kalorien: 739 kcal
Kohlenhydrate: 68 g
Fett: 37 g, Eiweiß: 30 g
Ballaststoffe: 3 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Geflügelbrühe, Pfeffer, Olivenöl, Butter

Was zum Kochen gebraucht wird

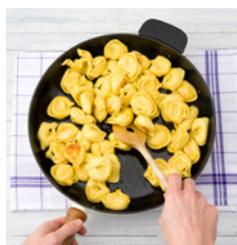
großer Topf, Sieb, Gemüseribe, Zitronenreibe und -presse, große Pfanne (2)



1 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Hitze herunterdrehen und **Käse-Tortellini** in heißen Wasser ca. 7-8 Min. ziehen lassen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2 In der Zwischenzeit **Zucchini** waschen, Enden abschneiden und grob reiben. **Zwiebel** und **Knoblauch** ⊕ abziehen und fein hacken. **Zitrone** heiß abwaschen, Schale fein abreiben, dann entsaften. **Schnittlauch** waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. 50 ml heiße **Geflügelbrühe** zubereiten.



3 In einer großen Pfanne 1 TL **Olivenöl** und 1 TL **Butter** erhitzen. **Zwiebel** und **Knoblauch** darin 2-3 Min. glasig andünsten. **Schinkenspeck** hinzufügen und ca. 4 Min. mitbraten. **Zucchini** zugeben und ca. 4 Min. anbraten, bis die **Zucchini** weich ist. Etwas **Zitronenabrieb** und (nach Geschmack **Zitronensaft**) hineingeben, mit **Sahne** und **Geflügelbrühe** ablöschen. Dann ca. 3-5 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** etwas dickflüssiger ist, evtl. noch mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



4 In der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne 1 TL **Olivenöl** und 1 TL **Butter** erhitzen. **Tortellini** darin rundherum ca. 5 Min. knusprig-braun anbraten. Dann die **Tortellini** in die **Zucchini-Speck-Sahnesoße** geben, alles vorsichtig miteinander mischen und ca. 2 Min. zusammen köcheln lassen.

5 **Tortellini** mit **Soße** auf Tellern verteilen, alles mit **Schnittlauch** bestreuen und genießen!

Sooo lecker und sooo schnell fertig. Wenn Du wissen willst wer diese leckeren Tortellini auf Deinem Teller für Dich gemacht hat, schau doch auf unserem Blog vorbei. Buon appetito wünscht Righetti Teigwaren.