

Maxi-Tortelli mit Pilzfüllung in Spinatrahm getopft mit Hartkäse-Flakes und Chili-Öl

Vegetarisch Family Thermomix kocht • 944 kcal • Tag 3 kochen

17



Maxi Tortelli mit Pilzfüllung



Kochsahne



Babyspinat



Hartkäse geraspelt



milder Chili-Mix



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Champignons



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

thermomix

⚡ 15 [20 | 20] Min.

🕒 25 [30 | 30] Min.

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großen Topf, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Maxi Tortelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
milder Chili-Mix Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	2 g	2 g	4 g
Champignons	5 g	7,5 g**	10 g
Champignons	150 g	200 g	300 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. 490 g)
Brennwert	812 kJ/194 kcal	3948 kJ/944 kcal
Fett	9,24 g	44,89 g
– davon ges. Fettsäuren	3,01 g	14,64 g
Kohlenhydrate	19,09 g	92,79 g
– davon Zucker	8,01 g	38,93 g
Eiweiß	7,09 g	34,47 g
Salz	0,963 g	4,680 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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



Tortelli kochen

Einen großen Topf mit reichlich **Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.

Tortelli erst ins kochende **Wasser** geben, wenn die **Soße** fast fertig ist.

Tortelli ins kochende **Wasser** geben und 4 – 6 Min. gar ziehen lassen.

Tipp: Sobald die **Tortelli** im kochenden **Wasser** sind, die **Hitze ausschalten** und **Tortelli** nur noch ziehen lassen.

Gegarte **Tortelli** durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.

Währenddessen fortfahren.



Babyspinat zugeben

Nach der Soßenkochzeit den **Thermomix®** neu programmieren.

Gareinsatz abnehmen und keinen Messbecher aufsetzen.

2 Min./95 °C/Stufe 1 programmieren und Währenddessen die Hälfte vom **Babyspinat** portionsweise durch die Deckelöffnung zugeben.

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.



Für die Soße

Kochsahne, 50 g [75 g | 100 g] **Wasser***, „**Hello Muskat**“, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **6 Min./98 °C/↻/Stufe 1** kochen.

Währenddessen in einer kleinen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** mit **Chili** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) verrühren und fortfahren.



Pasta vollenden

Soße im Mixtopf schrittweise ansteigend **40 Sek./Stufe 5-7-9** pürieren.

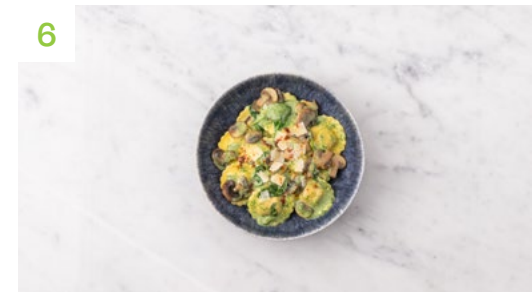
Restlichen **Spinat** und gebratene **Champignons** in den Topf zu den gegarten **Tortelli** geben, **Soße** aus dem Mixtopf darübergießen und vorsichtig vermengen. **Pasta** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Champignons braten

Champignons in 0,5 cm Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Champignons** darin 3 – 4 Min. braten, bis sie weich und gebräunt sind. Pfanne vom Herd nehmen.



Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen und mit **Chili-Öl** und **geraspeltem Hartkäse** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

