

# Maxi-Ravioli mit Pilzfüllung dazu Prosciutto, Brokkoli und Käsesoße

Zeit sparen 15 Minuten • 901 kcal • Tag 5 kochen



Maxi Ravioli mit Pilzfüllung



Brokkoli



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Prosciutto



Haselnüsse



Cayennepfeffer



Knoblauch & Zwiebel  
gehackt in Rapsöl



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 großen Topf, 1 Sieb und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Maxi Ravioli mit Pilzfüllung <b>7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Brokkoli <b>ES   IT</b>	250 g	500 g	500 g
Kochsahne <b>7)</b>	200 g	300 g**	400 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Prosciutto	70 g	70 g	150 g
Haselnüsse <b>23)</b>	10 g	10 g	20 g
Cayennepfeffer	1 g**	1 g**	2 g
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	18 g**	26 g**	35 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. 500 g)
Brennwert	761 kJ/182 kcal	3770 kJ/901 kcal
Fett	9,11 g	45,10 g
– davon ges. Fettsäuren	3,78 g	18,74 g
Kohlenhydrate	15,99 g	79,17 g
– davon Zucker	5,00 g	24,74 g
Eiweiß	8,75 g	43,35 g
Salz	0,965 g	4,778 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 **23)** Haselnüsse

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien **IT:** Italien

1



2



3



## Zutaten kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen Topf mit dem heißen **Wasser\*** aufsetzen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Brokkoli** in mundgerechte **Röschen** teilen.

Wenn das **Wasser** kocht, **Brokkoli** in das heiße **Wasser** geben, 2 – 3 Min. kochen, **Ravioli** hinzugeben, Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. ziehen lassen.

Nicht kochen, sonst platzen die **Ravioli** auf.

**Ravioli** und **Brokkoli** vorsichtig durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

## Für die Soße

**Haselnüsse** in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 2 Min. rösten, bis sie fein duften.

**Nüsse** aus der Pfanne nehmen, grob hacken und kurz beiseitestellen.

0,5 EL [0,7 EL | 1 EL] gehackten **Knoblauch-Zwiebel-Mix** und **Sahne** in der großen Pfanne verrühren, erhitzen und einmal aufkochen lassen.

Dann vom Herd nehmen und **Hartkäse** einrühren.

**Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

## Pasta vollenden

Gekochte **Pasta**, **Brokkoli** und **Cayennepfeffer (Achtung: scharf!)** zu der **Soße** in die Pfanne geben und alles einmal gut vermengen.

**Prosciutto** in mundgerechte Stücke zupfen.

Fertige **Pasta** auf tiefen Tellern verteilen und mit **Prosciutto** und gehackten **Haselnüssen** 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>

