

# Ricotta-Tortellini alla Panna mit Krustenschinken und grünen Bohnen

Zeit sparen Family 15 Minuten • 856 kcal • Tag 5 kochen

26



frische Tortellini  
mit Ricotta-Füllung



Krustenschinken



Kochsahne



Hühnerbrühe



geriebener Hartkäse



Buschbohnen



Knoblauchzehe



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Sieb 1 und großen Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricotta-Füllung <b>(7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Krustenschinken	80 g	120 g	160 g
Kochsahne <b>(7)</b>	200 g	300 g	400 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
geriebener Hartkäse <b>(7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Buschbohnen	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2

\*\*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. 470 g)
Brennwert	762 kJ/182 kcal	3581 kJ/856 kcal
Fett	7,87 g	37,00 g
– davon ges. Fettsäuren	4,08 g	19,19 g
Kohlenhydrate	19,83 g	93,18 g
– davon Zucker	1,72 g	8,09 g
Eiweiß	7,84 g	36,86 g
Salz	0,765 g	3,594 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!)

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien



## 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 [150 ml | 200 ml] **Kochwasser** auffangen.



## Währenddessen

**Krustenschinken** in 1 cm Streifen schneiden.

**Knoblauch** fein hacken.



## Schinken anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Krustenschinken** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten, bis der **Schinken** etwas Farbe bekommt.

**Pfanneninhalt** mit **Kochsahne**, **Kochwasser** und **Hühnerbrühe** ablöschen. Hitze reduzieren und **geriebenen Hartkäse** unterrühren.



## Soße vollenden

**Tortellini** und **Bohnen** nach der Garzeit in die Pfanne geben und vermengen, bis eine sämige **Soße** entsteht. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Tortellini** auf tiefen Tellern anrichten und genießen.

**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>

