

Maxi-Tortelli mit Pilzfüllung und Prosciutto

dazu Brokkoli und Käsesoße

Zeit sparen 15 Minuten • 913 kcal • Tag 5 kochen



Maxi Tortelli mit Pilzfüllung



Brokkoli



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Prosciutto



Haselnüsse



Cayennepfeffer



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



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

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 Tortelli mit Pilzfüllung 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Brokkoli DE	250 g	500 g	500 g
Kochsahne 7)	200 g	300 g**	400 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Prosciutto	70 g	70 g	150 g
Haselnüsse 23)	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	771 kJ/184 kcal	3820 kJ/913 kcal
Fett	9,30 g	46,05 g
– davon ges. Fettsäuren	3,92 g	19,42 g
Kohlenhydrate	16,01 g	79,31 g
– davon Zucker	5,00 g	24,74 g
Eiweiß	8,70 g	43,08 g
Salz	1,177 g	5,828 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: DE: Deutschland

1



2



3



Zutaten kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen Topf mit heißem **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Brokkoli in mundgerechte **Röschen** teilen, in das kochende **Wasser*** geben und 2 – 3 Min. kochen.

Tortelli hinzugeben, Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. ziehen lassen. Nicht kochen, sonst platzen die **Tortelli** auf!

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

In der Pfanne 0,5 EL [0,7 EL | 1 EL] gehackten **Knoblauch-Zwiebel-Mix** und **Sahne** 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>

