

Tortellini in Blauschimmel-Sahne-Soße mit Porree und gerösteten Sonnenblumenkernen

Zeit Sparen Vegetarisch 15 – 25 Minuten • 992 kcal • Tag 5 kochen

29



frische Tortellini
mit Ricottafüllung



Blauschimmelkäse



Kochsahne



Porree



Sonnenblumenkerne



Zitrone, gewachst



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Öl*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 Gemüseribe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Blauschimmelkäse 7)	150 g	225 g**	300 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g	300 g
Porree NL DE	1	2	2
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	1
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 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. 540 g)
Brennwert	772 kJ/185 kcal	4152 kJ/992 kcal
Fett	9,2 g	49,5 g
– davon ges. Fettsäuren	4,6 g	24,9 g
Kohlenhydrate	17,6 g	94,8 g
– davon Zucker	1,8 g	9,9 g
Eiweiß	7,5 g	40,4 g
Salz	0,59 g	3,18 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!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



Wasser kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Reichlich heißes **Wasser** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.



Gemüse schneiden

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Zitrone heiß abwaschen, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein reiben. **Zitrone** vierteln.

Blauschimmelkäse in 0,5 cm Würfel schneiden.



Nudeln kochen

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Sonnenblumenkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie bräunen. Herausnehmen.

Tortellini in den großen Topf geben und 3 – 4 Min. bissfest garen. Danach durch ein Sieb abschütten.



Für die Soße

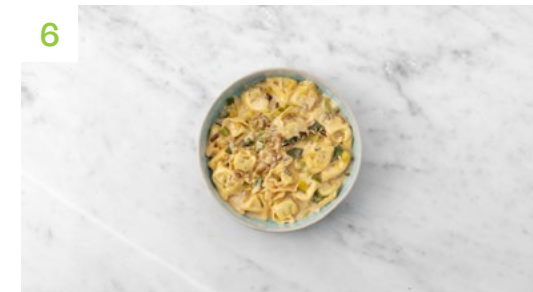
In der großen Pfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Porree** darin 3 – 4 Min. anbraten, bis er bräunt.

Pfanneninhalt mit **Kochsahne**, „Hello Muskat“, **Saft** von 1 [2 | 2] **Zitronenspalten** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ablöschen. Hitze reduzieren und **Blauschimmelkäse** unterrühren, bis er anfängt zu schmelzen.



Soße vollenden

Tortellini nach der Garzeit zusammen mit **Zitronenschale** in die **Soße** geben und gut vermengen. Mit **Salz*** und kräftig **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Tortellini auf tiefen Tellern anrichten und mit **Sonnenblumenkernen** 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>

