

# Maxi-Ravioli gefüllt mit Tomate-Mozzarella in roter Spinat-Sahne-Soße mit Rucola-Topping

Vegetarisch Family One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 753 kcal • Tag 3 kochen

29



Maxi Ravioli  
Tomate Mozzarella



Tomatenpesto



Babyspinat



Kochsahne



Rucola



Balsamiccreme



Gemüsebrühpulver



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Salz\*, Wasser\*, Olivenöl\*

## Kochutensilien

1 große Schüssel, 1 großer Topf, 1 Messbecher und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Maxi Ravioli Tomate Mozzarella <b>7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	50 g	50 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamicocreme <b>14) 15)</b>	12 g	18 g**	24 g
Gemüsebrühpulver <b>10)</b>	4 g	6 g	8 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. 380 g)
Brennwert	839 kJ/200 kcal	3150 kJ/753 kcal
Fett	10,1 g	37,8 g
– davon ges. Fettsäuren	4,4 g	16,7 g
Kohlenhydrate	15,9 g	59,7 g
– davon Zucker	2,3 g	8,6 g
Eiweiß	11,4 g	42,6 g
Salz	0,48 g	1,82 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 **14)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

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



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher. Einen großen Topf mit heißem **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.



## 2 Für den Salat

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Rucola** und **Balsamicocreme** miteinander vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 Pasta kochen

**Pasta** in den großen Topf mit kochendem **Wasser** geben. Hitze reduzieren und **Pasta** für 5 – 6 Min. ziehen lassen.

**Tipp:** Sobald die Ravioli im Wasser sind, Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen sie auf.

Danach durch ein Sieb abgießen.



## 4 Soße kochen

In dem Topf **Sahne**, **Brühe**, **Tomatenpesto**, **Babyspinat** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** für 2 – 3 Min. aufkochen lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist.



## 5 Pasta & Soße mischen

**Pasta** wieder in die **Soße** geben und kurz durcherhitzen.



## 6 Anrichten

**Pasta** mit **Soße** auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Rucolasalat** 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>

