

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

Vegetarisch Family One-Pot-Gericht 15 – 25 Minuten • 755 kcal • Tag 3 kochen

29



Maxi Ravioli
Tomate Mozzarella



Babypinac



Rucola



Kochsahne



Tomatenpesto



Balsamicoreme



Gemüsebrühpulver



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



- 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 und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Maxi Ravioli Tomate Mozzarella 7) 8) 15)	400 g	600 g	800 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
Balsamicoreme 14) 15)	12 g	18 g**	24 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 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/201 kcal	3160 kJ/755 kcal
Fett	10,1 g	37,9 g
– davon ges. Fettsäuren	4,4 g	16,7 g
Kohlenhydrate	15,9 g	60 g
– davon Zucker	2,3 g	8,8 g
Eiweiß	11,4 g	43 g
Salz	0,57 g	2,13 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!)



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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



Für den Salat

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



Pasta kochen

Pasta in den großen Topf mit kochendem **Wasser** geben. Hitze reduzieren und **Pasta** 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.



Soße kochen

In dem Topf **Kochsahne**, **Gemüsebrühe**, „**Hello Paprika**“, **Tomatenpesto**, **Babyspinat** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** 2 – 3 Min. aufkochen lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist.



Pasta & Soße mischen

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



Anrichten

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

