

# Ricotta-Tortellini alla Panna mit Bacon und grünen Bohnen

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 878 kcal • Tag 5 kochen

3



frische Tortellini  
mit Ricottafüllung



Bacon (Streifen)



Buschbohnen



Hartkäse ital. Art, gerieben



Knoblauchzehe



Kochsahne



Hühnerbrühe



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Öl\*, Wasser\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung <b>7) 8) 15)</b>	400 g	600 g	800 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Buschbohnen	100 g	150 g	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	300 g	300 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 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. 440 g)
Brennwert	826 kJ/197 kcal	3675 kJ/878 kcal
Fett	9,3 g	41,5 g
– davon ges. Fettsäuren	4,5 g	19,9 g
Kohlenhydrate	20,6 g	91,9 g
– davon Zucker	1,6 g	7 g
Eiweiß	7,8 g	34,5 g
Salz	0,81 g	3,58 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

**Knoblauch** fein hacken.



## Bacon anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Bacon** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten, bis der **Bacon** 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>

