



Blitzschnelle Pilz-Tortellini-Pfanne

in cremiger Soße mit Kirschtomaten und Zucchini



HELLO FENCHELSAMEN

Fenchelsamen sind als Gewürz besonders zu Fisch beliebt, werden aber auch gerne als Tee getrunken. Es gibt sogar griechischen Fenchellikör.



Tortellini mit Pilzfüllung



Zucchini



Schmand



Schalotte



rote Kirschtomaten



Hartkäse



krause Petersilie



Gewürzmischung



25 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

Zeit sparen

Schnell, unkompliziert, **ballaststoffreich** und mit einem gewissen **Schärfekick** soll es heute sein? Dann haben wir hier genau das richtige Rezept für Dich! Neben der leichten Chilischärfe werden Dich auch die Fenchelsamen mit ihrem besonderen Aroma begeistern. Der würzige, leicht pikante Geschmack rundet unsere kulinarische Komposition ab und verleiht dem Gericht das gewisse Etwas! Lass es Dir schmecken.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Gemüsereibe**, **1 große Pfanne**, **1 großen Topf** und ein **Sieb**.



1 VORBEREITUNG

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Schalotte** abziehen und in feine Ringe schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Hartkäse** fein reiben. Blätter von der **Petersilie** abzupfen (einige Blätter zur Dekoration beiseitelegen) und fein hacken.



2 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** bei hoher Stufe erhitzen und **Zucchini** schneiden, **Schalottenringe** und **Gewürzmischung** (**Vorsicht: scharf!**) darin 5 – 7 Min. anbraten. **Kirschtomatenhälften** zufügen, Hitze reduzieren und 4 – 5 Min. weiterköcheln lassen.



3 TORTELLINI GAREN

Währenddessen in einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser** füllen, leicht **salzen** und einmal aufkochen lassen. **Tortellini** darin 5 – 7 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [100 ml] **Kochwasser** auffangen.



4 SOSSE ZUBEREITEN

Schmand, ½ des geriebenen **Hartkäses** und **Kochwasser** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und der gehackten **Petersilie** abschmecken.



5 ALLES VERMENGEN

Tortellini vorsichtig unter die **Soße** heben und 1 – 2 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist.



6 ANRICHTEN

Tortellinipfanne auf Teller verteilen, mit restlichem **Hartkäse** und **Petersilienblättern** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini ES	1	2
Schalotte FR	1	2
rote Kirschtomaten	150 g	300 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
krause Petersilie	10 g	20 g
Gewürzmischung „Tortellini“ 15)	2 g	4 g
Tortellini mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	400 g	800 g
Schmand 7)	150 g	300 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	637 kJ/153 kcal	3194 kJ/765 kcal
Fett	6 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	17 g
Kohlenhydrate	21 g	101 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	6 g	27 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

FR: Frankreich, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit