



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 [30] min.

 35 [40] min.

 Stufe 1

 Thermomix kocht

 Veggie

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.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **1 [2] große Pfanne**.



1 PETERSILIEN-KÄSE VORBEREITEN

Blätter von der **Petersilie** abzupfen und in den Mixtopf geben. **Hartkäse** halbieren, zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Petersilien-Käse** in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



2 DAMPFGAREN

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze freibleiben. **Tortellini** darauf verteilen und Varoma verschließen. **500 g Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



3 GEMÜSE VORBEREITEN

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden. **Schalotte** abziehen und in feine Ringe schneiden. **Kirschtomaten** halbieren.



4 GEMÜSE BRATEN

In einer [zwei] großen Pfanne **1 TL [1 EL] Öl** erhitzen. **Zucchinischeiben, Schalottenringe** und **Gewürzmischung (Vorsicht: scharf!)** in der Pfanne bei hoher Hitze **5 – 7 Min.** anbraten. **Tomatenhälften** zufügen, Hitze reduzieren und **4 – 5 Min.** weiterköcheln lassen.



5 KURZ VOR DEM GENUSS

Varoma abnehmen und warmhalten. **Schmand**, $\frac{1}{2}$ des **Petersilien-Käses**, **Salz**, **Pfeffer** und **50 ml [100 ml] Garflüssigkeit** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze **1 – 2 Min.** einköcheln lassen. **Tortellini** aus dem Varoma-Behälter zugeben und alles gut vermengen.



6 ANRICHTEN

Tortellinipfanne auf Teller verteilen, mit restlichem **Petersilien-Käse** 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 [4 Personen in Klammern].
- ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
- ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

| 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).



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 🍴