



# Scharfe Pilz-Tortellini-Pfanne

mit Kirschtomaten und Zucchini



## HELLO BASILIKUM

Funde in alten Pyramiden in Ägypten belegen, dass Basilikum bereits im Altertum kultiviert genutzt wurde.



Tortellini mit Pilzfüllung



Zucchini



rote Zwiebel



rote Kirschtomaten



Hartkäse ital. Art



Basilikum



Gewürzmischung



Crème fraîche



roter Chili

25 Minuten

Stufe 1

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 wird Dich unsere Gewürzmischung 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 GEMÜSE SCHNEIDEN

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen und in feine Ringe schneiden. **Rote Kirschtomaten** halbieren, **Hartkäse** fein reiben. Blätter vom **Basilikum** abzupfen und fein hacken. **Chili** entkernen und fein hacken.



## 2 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** erhitzen, **Zucchini**scheiben, **Zwiebelringe** und gehackten **Chili** (**Vorsicht: scharf!**) darin bei hoher Hitze 5 – 7 Min. anbraten. **Tomatenhälften** zufügen, Hitze reduzieren und 4 – 5 Min. weiterköcheln lassen. In der Zwischenzeit **Tortellini** garen.



## 3 TORTELLINI GAREN

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

**Crème fraîche**, ½ des geriebenen **Hartkäses** und 50 ml [100 ml] **Kochwasser** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 1 – 2 Min. einköcheln lassen. **Gewürzmischung** hinzugeben und mit **Salz**, **Pfeffer** und gehacktem **Basilikum** 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 **Basilikum** bestreuen und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini <b>ES</b>	1	2
rote Zwiebel <b>DE</b>	1	2
rote Kirschtomaten	200 g	400 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Basilikum	10 g	20 g
roter Chili <b>ES</b>	1	2
Tortellini mit Pilzfüllung 1) 3) 7)	400 g	800 g
Crème fraîche 7)	150 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Mediterraneo“ 15)	2 g	4 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. 550 g)
Brennwert	661 kJ/159 kcal	3724 kJ/893 kcal
Fett	8 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	23 g
Kohlenhydrate	19 g	103 g
– davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	6 g	30 g
Ballaststoffe	2 g	10 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

DE: Deutschland, 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!*