



Sommerliches Tortellini-Gratin

mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Zucchini



HELLO RICOTTA

Der Name Ricotta kommt vom italienischem „ricottare“, was für Kochen steht. Ricotta wird nämlich im Gegensatz zu anderen Käsesorten bei der Herstellung zweimal erhitzt.



Tortellini mit Ricotta



Zucchini



rote Spitzpaprika



Tomate



Gewürzmischung



Basilikum



Mozzarella



- 25 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- Zeit sparen

Heute haben wir das perfekte Gericht, wenn Du schon immer mal Deine Lieben in das Kochen mit HelloFresh einbinden wolltest. Auflauf schmeckt, ist leicht und schnell gemacht und bringt alle an einen Tisch. Teile das Gemüseschnippeln auf, lass die Tortellini beim Kochen überwachen und den Käse verteilen. Du bringst alle zusammen und lässt jeden die Käsefäden bewundern, die beim Aufteilen des Gratin gezogen werden! Guten Appetit bei diesem **proteinreichen** Gericht.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, **1 große Pfanne** und eine **Auflaufform**.



1 VORBEREITUNG

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Spitzpaprika** halbieren, Kerngehäuse entkernen und **Paprikahälften** in dünne Streifen schneiden. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** vierteln.



2 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei hoher Stufe erhitzen, **Zucchinischeiben** und **Paprikastreifen** darin 3 – 5 Min. scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. **Tomatenspalten** und **Gewürzmischung** zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben und weitere 5 Min. anbraten, bis die **Tomaten** anfangen, weich zu werden. Anschließend Pfanne beiseitestellen.



3 WÄHRENDEDESSEN

Reichlich heißes **Wasser** in einen großen Topf geben, **salzen** und aufkochen lassen. **Tortellini** darin für 3 – 5 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und **Tortellini** zum **Gemüse** in die Pfanne geben.



4 KRÄUTER SCHNEIDEN

Basilikumblätter abzupfen, einmal grob durchhacken und ebenfalls mit in die große Pfanne geben. Alles mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Den Inhalt der Pfanne nun in eine Auflaufform geben.



5 GRATIN BACKEN

Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden, auf dem **Gratin** verteilen und für 5 – 8 Min. im Backofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



6 ANRICHTEN

Tortellini-Gratin auf Teller verteilen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini PL	1	2
rote Spitzpaprika PL	1	2
Tomate (Roma) NL	3	6
Gewürzmischung „Hello Mediterraneo“ 15)	2 g	4 g
Tortellini (Ricottafüllung) 1) 3) 7)	400 g	800 g
Basilikum	40 g	80 g
Mozzarella 7)	125 g	250 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. 650 g)
Brennwert	533 kJ/128 kcal	3619 kJ/865 kcal
Fett	5 g	34 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	16 g
Kohlenhydrate	15 g	101 g
– davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiß	6 g	38 g
Ballaststoffe	2 g	13 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

NL: Niederlande, PL: Polen

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