



TOMATE-MOZZARELLA-RAVIOLI MIT OFENGEMÜSE

Basilikum und Kirschtomaten



HELLO ZUCCHINI

Die Zuchinischale enthält viele wertvolle Ballaststoffe, auf die Du nicht verzichten solltest, um ein möglichst langes Sättigungsgefühl zu haben.



Maxi-Ravioli
Tomate-Mozzarella



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Knoblauchzehe



Gemüsebrühe



Zucchini



Kirschtomaten



Basilikumpaste

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 großen Topf** und **1 Knoblauchpresse**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser für die **Ravioli** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Enden der **Zucchini** abschneiden. **Zucchini** längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.



4 SOSSE ZUBEREITEN

Kochsahne zur **Gemüsebrühe** in den großen Topf geben und zum Kochen bringen. **Knoblauch** dazupressen und 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



2 OFENGEMÜSE BACKEN

Zucchini und **Kirschtomaten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** und **Pfeffer*** und **Salz*** vermengen. **Gemüse** für ca. 15 Min. backen, bis es weich ist und anfängt zu braunen.



5 PASTA VOLLENDEN

Ravioli zu der **Soße** geben und alles vorsichtig vermengen.
Am Ende der Backzeit **Basilikumpaste** mit dem **Ofengemüse** auf dem Backblech vermengen.



3 PASTA KOCHEN

Ravioli in das kochende Wasser geben und 3 – 4 Min. bissfest kochen. **Ravioli** durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Den Topf auswischen und darin mit 50 ml [75 ml | 100 ml] heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** zubereiten.

Knoblauchzehe abziehen.



6 ANRICHTEN

Ravioli auf Teller verteilen und **Ofengemüse** darauf anrichten. **Pasta** mit **Hartkäse** toppen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini ES	1	1	2
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Maxi-Ravioli Tomate-Mozzarella 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Basilikumpaste	15 g	24 g	30 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	30 g	40 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 3	50 ml	75 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 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. 500 g)
Brennwert	687 kJ/164 kcal	3.508 kJ/839 kcal
Fett	8,63 g	44,06 g
– davon ges. Fettsäuren	3,95 g	20,19 g
Kohlenhydrate	12,04 g	61,46 g
– davon Zucker	2,52 g	12,86 g
Eiweiß	9,31 g	47,51 g
Salz	0,224 g	1,146 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at