



MAXI-RAVIOLI GEFÜLLT MIT TOMATE-MOZZARELLA

dazu Basilikum-Sahnesoße und Brokkoli

EXPRESS REZEPT



Maxi-Ravioli
Tomate-Mozzarella



Brokkoliröschen und
gehobelte Karotten



geriebener Hartkäse



Basilikumpaste



Kochsahne



Gemüsebrühe



Pinienkerne

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 Sieb**, **1 große Pfanne** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Einen großen Topf mit reichlich **Wasser** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

In einer kleinen Pfanne **Pinienkerne** ohne Fettzugabe rösten, bis diese leicht gebräunt sind.



2 FÜR DIE SOSSE

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, **Basilikumpaste**, 50 ml **Wasser*** und **Gemüsebrühe** miteinander verrühren.



3 RAVIOLI KOCHEN

Ravioli zusammen mit dem **Gemüse** zusammen für 3 – 4 Min. kochen.



4 ABGIESSEN

Gemüse und **Ravioli** durch ein Sieb abgießen und kurz beiseitestellen.



5 SOSSE KOCHEN

Vorbereitete **Soße** in den Topf geben. **Hartkäse**, **Gemüse** und **Ravioli** in die **Soße** geben, umrühren und ca. 1 Min. erhitzen. Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 ANRICHTEN

Fertige **Ravioli** auf tiefen Tellern anrichten, mit **Pinienkernen** bestreuen und genießen. Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Maxi-Ravioli Tomate-Mozzarella ^{1) 2) 5)}	400 g	600 g	800 g
Brokkoliröschen und gehobelte Karotten	300 g	400 g	600 g
geriebener Hartkäse ^{2) 5)}	40 g	60 g	80 g
Basilikumpaste	48 ml	72 ml	96 ml
Kochsahne ⁵⁾	200 ml	300 ml ⁶⁾	400 ml
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Pinienkerne ⁷⁾	10 g	20 g	20 g
Wasser für Schritt 4	50 ml	75 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

⁶⁾ 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. 550 g)
Brennwert	774 kJ/185 kcal	4.061 kJ/971 kcal
Fett	10,32 g	54,16 g
– davon ges. Fettsäuren	4,46 g	23,44 g
Kohlenhydrate	12,41 g	65,17 g
– davon Zucker	2,97 g	15,61 g
Eiweiß	9,98 g	52,42 g
Salz	0,313 g	1,645 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 7) Schalenfrüchte

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

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



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