



Tortelloni in Pilzsauce mit Trüffelöl

und knackigen grünen Bohnen



ca. 25min



2 Personen

Allein beim Anblick dieser Delikatesse läuft einem schon das Wasser im Munde zusammen - wie soll das erst werden, wenn man den ersten Bissen auf die Gabel nimmt, die Augen schließt ... und ... Ach, aber zuerst muss der wohlverdiente Gaumenschmaus ja zubereitet werden! Die mit Pesto gefüllten Tortelloni sind mit der herrlich trüffeligen Pilzsauce und den zitronigen grünen Bohnen in ihrem Element. Immer eine Traumreise wert!

Was du von uns bekommst

- 250g Pesto-Tortelloni 1,3,7
- 250g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g geschnittene grüne Bohnen
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 682kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 68.0g, Eiweiß 19.6g



1. Pilze braten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. 3EL Butter in einer großen Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen, dann die **Pilze** zugeben und bei mittlerer Hitze in 6-8Min. goldbraun und weich braten.



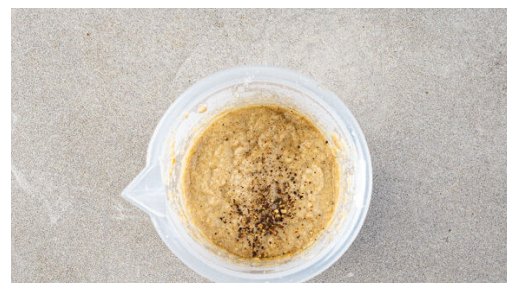
4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **ca. 100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **1/2 der gebratenen Pilze samt Butter** in ein hohes Gefäß geben und abgedeckt beiseitestellen.



5. Sauce pürieren

Die **1/2 des Trüffelöls** mit **50ml Pastawasser** in das Gefäß zu den **Pilzen** geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. **Tipp:** Wenn Kinder mitessen, das **Trüffelöl** nicht mitpürieren, sondern später nur über die eigene Portion träufeln. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise mehr **Pastawasser** zugeben, bis die **Sauce** cremig ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Bohnen braten

Die **Bohnen** mit den **Schalotten**, **1EL Zitronensaft** und 1EL Butter zu den **übrigen Pilzen** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 7-8Min. braten, bis sie bissfest und die **Schalotten** glasig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** und die **Sauce** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Zitronensaft** abschmecken und mit der **Zitronenschale** garniert servieren.