



Ricotta-Tortelli mit Rosenkohl und Lauch

dazu Rucola-Birnen-Salat



ca. 30min



3-4 Personen

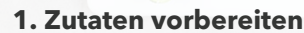
Diese hübschen Teigtäschchen sind nicht nur ein Augen-, sondern auch ein wahrer Gaumenschmaus. Gefüllt mit Spinat und Ricotta kommen sie käsig-aromatisch daher und suhlen sich in einer zitronig-frischen, leicht cremigen Sauce mit herzhaftem Hartkäse. Doch sie sind nicht allein: Gebratener Lauch, goldbrauner Rosenkohl und knackige Haselnüsse leisten ihnen Gesellschaft. Dazu gibt es einen süßlich-feinen Rucolasalat mit Birnen.

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 50g blanchierte Haselnusskerne ⁵
- 400g Rosenkohl
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Birnen
- 100g Rucola
- 2 Päckchen Balsamicocreme ⁴

- 4EL Butter ³
- 4TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 784kcal, Fett 39.9g,
Kohlenhydrate 82.5g, Eiweiß 25.3g



4. Zitronen braten

2. Rosenkohl anbraten

5. Salat zubereiten

3. Gemüse mitbraten

6. Sauce kochen

4TL Mehl, das **Pastawasser**, den **Käse** und **1-2EL Zitronensaft** in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 3Min. verrühren und aufkochen. Die **Sauce** vorsichtig mit der **Pasta** und dem **Gemüse** vermengen und mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Girasole** auf Teller verteilen und mit den **Nüssen** garniert servieren. Den **Salat** dazu reichen.