



## Ricotta-Spinat-Tortelli mit Zucchini

und Tomaten-Oliven-Pesto



ca. 20min



3-4 Personen

Dieses Gericht ist perfekt für jene anstrengenden Tage, an denen abends eigentlich nur wenig Zeit und Lust zum Kochen bleibt. Wir behaupten: Es steht flotter auf dem Tisch als der Liefersdienst vor der Tür. Schnell die Zucchini goldbraun anbraten, die Pasta kochen und den Spinat garen – und schon kommt ein lecker-würziges Tomaten-Oliven-Pesto dazu. Serviert wird mit frisch geriebenem Hartkäse. Schnell und köstlich!

### Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli 1,2,3
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Babyspinat
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Stückchen Hartkäse 1,3

### Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter 3
- Salz und Pfeffer

### Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

#### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 553kcal, Fett 22.8g, Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 22.9g



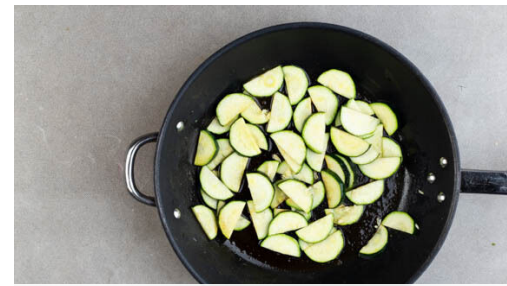
1. Zucchini schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** jeweils längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



4. Pasta und Spinat kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 3Min. bissfest kochen. Den **Spinat** in den Topf zu der Pasta geben und für die letzten ca. 30Sek. mitkochen. Die **Pasta** und den **Spinat** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. goldbraun anbraten.



5. Pasta vermengen

Das **Pesto** und die **Gewürzmischung** in der Pfanne mit den **Zucchini**, dem **Spinat** und der **Pasta** bei niedriger Hitze ca. 1Min. vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Knoblauch mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. In die Pfanne zu den **Zucchini** geben und bei niedriger Hitze für die letzten ca. 30Sek. mitbraten.



6. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Ricotta-Spinat-Girasole** mit den **Zucchini** und dem **Tomaten-Oliven-Pesto** auf Teller verteilen, mit dem **Käse** garnieren und servieren.