



Superfix: Tortelli mit geräuchertem Hähnchen

in Tomaten-Pilz-Sauce mit Kapern



unter 20min



3-4 Personen

Cremiger Ricotta und feiner Spinat geben sich hier ein kulinarisches Stelldichein in Form einer feinen Pastafüllung. Als Kombination des Tages zauberst du dazu in Nullkommanix eine raffinierte Sauce mit geräuchertem Hähnchen, Pilzen und Kapern als säuerlichem Pfiff. Käse obendrauf gibt's natürlich auch. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli 1,3,7
- 400g geschnittene Champignons
- 4 Tomaten
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 2 Packungen Kapern
- 2 Stücke italienischer Hartkäse 7

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig 17

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 32.0g, Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 35.1g



1. Pilze braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pilze** mit 1 Prise Salz in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. braten.



4. Pasta garen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** fein würfeln.



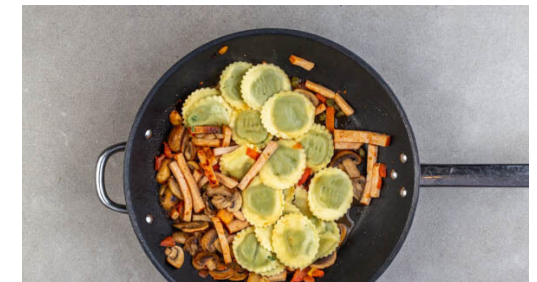
5. Sauce verfeinern

Die **Kapern** und 2EL Balsamicoessig in die Pfanne geben und unterrühren. Alles bei mittlerer Hitze 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich sind und Flüssigkeit abgeben.



3. Hähnchen zugeben

Die **geräucherten Hähnchenstreifen** und die **Tomaten** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** grob reiben. Die **Pasta** in die Pfanne geben und mit der **Sauce** vermengen, je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben. Die **Pasta** in tiefen Tellern anrichten, mit 4EL Olivenöl beträufeln und mit dem **Käse** bestreut servieren.