



Ricotta-Spinat-Tortelli mit Schweinehack

und gebratenem Apfel, dazu Gurken-Mohn-Salat



ca. 20min



2 Personen

Was hier so wunderbar cremig aussieht, ist genau das: cremig. Und lecker. Und besonders! Denn in der ganzen Cremigkeit versteckt sich heimlich ein frisch-aromatischer Apfel und auch das saftig-würzige Schweinehack ist heute eher in Camouflage unterwegs. Gänzlich ungetarnt und nicht minder raffiniert: der Gurkensalat mit Mohn. Aber um ehrlich zu sein – wir waren schon bei „Ricotta-Spinat-Tortelli“ überzeugt.

- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 1 Apfel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Gurke
- 1 Päckchen Blaumohn

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 1007kcal, Fett 61.5g,
Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 45.5g



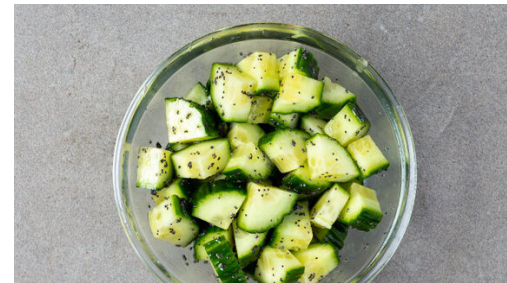
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Apfel** vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** grob reiben.



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.



Die **Apfelscheiben** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 4Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Die **Gurke** längs vierteln und in breite Stücke schneiden. Je nach Geschmack ca. die **½ des Mohns** mit 2TL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



In der Pfanne erneut 1EL Olivenöl erhitzen und den **Knoblauch** und das **Hackfleisch** mit der **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **Äpfel** dazugeben und 30Sek.-1Min. erwärmen. Die Pfanne mit der **Sauce** vom Herd nehmen und beiseitestellen.



Die **Tortelli** zur **Sauce** in die Pfanne geben und bei starker Hitze ca. 1Min. unterrühren, ggf. löffelweise **Pastawasser** zugeben. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, mit Salz und Pfeffer und ggf. der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken. Die **Tortelli** auf Teller verteilen und mit dem **Gurken-Mohn-Salat** servieren.