



Ricotta-Spinat-Tortelli in Tomatensauce

garniert mit feiner Basilikumcreme



ca. 20min



3-4 Personen

Die leckeren Tortelli kommen mit gleich dreifacher Tomatenpower um die Ecke: frisch, getrocknet und in Saucenform. Dadurch sind sie besonders schön herzhaft-aromatisch und erstrahlen in einer leuchtend roten Farbe. Gefüllt sind die italienischen Teigtäschchen mit cremigem Ricotta und köstlichem Spinat; in die Sauce gesellt sich außerdem noch zartgrüner Lauch. Garniert wird dieses Meisterwerk mit Käse und Basilikumcreme, mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. getrocknete Tomaten
- 4 Tomaten
- 400g geschnittener Lauch
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 646kcal, Fett 28.1g, Kohlenhydrate 71.8g, Eiweiß 23.8g



1. Tomaten schneiden

Die **getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Die **frischen Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



2. Lauch braten

2EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen lassen. Den **Lauch** und den Knoblauch mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und in 3-4Min. weich braten. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen.



3. Sauce köcheln

Die **frischen** und **getrockneten Tomaten** mit 2TL Zucker und 2EL Balsamicoessig zum **Lauch** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. Die **Tomatensauce** und 200ml Wasser angießen und aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die **Sauce** 12-15Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich rühren und die **Tomaten** etwas zerdrücken.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Käse** fein reiben.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Tomatensauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 2EL Butter verfeinern, dann die **Pasta** gleichmäßig unterheben. Die **Ravioli in Tomatensauce** mit dem **Käse** bestreuen und mit der **Basilikumcreme** beträufelt servieren.



6. Dauergast auf dem Herd

Wie sagt man so schön? Gut Ding will Weile haben. Wer also etwas Zeit mitgebracht hat oder schon ein bisschen früher mit dem Kochen anfangen kann, der darf die Tomatensauce ruhig bis zu einer Stunde bei niedriger Hitze vor sich hin köcheln lassen; es muss ggf. mehr Wasser zugegeben werden. Durch die lange Kochzeit verbinden sich die Aromen besonders schön und die Sauce wird noch leckerer.