



RS KF Ricotta-Tortelli in Tomatensauce

dazu mit Käse überbackener Brokkoli



20-30min



4 Portionen

Pasta ist einfach super, finden wir. Hier nur einige der Vorteile, die die italienische Teigware mit sich bringt: Sie schmeckt fantastisch, passt zu fast allem, ist ruckzuck zubereitet und sie lässt sich füllen. Letzteres mögen wir besonders gern, deshalb servieren wir heute cremig-käsige Tortelli mit Ricottafüllung. Dazu gibt's eine fixe Tomatensauce und gerösteten Brokkoli aus dem Ofen. Soulfood pur!

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Brokkoli
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 400g passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 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), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 556kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 21.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Tortelli** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Den **Knoblauch** und den **restlichen Oregano** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit den **passierten Tomaten** ablöschen, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und 1EL Balsamicoessig abschmecken. Die **Tomatensauce** bei niedriger Hitze 3-4Min. köcheln lassen.



2. Brokkoli vorbereiten

Den **Käse** reiben. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, **2TL Oregano** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



5. Fertigstellen & servieren

Sobald das Wasser kocht, die **Tortelli** hineingeben und 3-4Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, in die **Tomatensauce** geben und untermengen. Den **Brokkoli** auf den **Tortelli** anrichten und mit ggf. **übrigem Käse vom Blech** garniert servieren.



3. Brokkoli rösten

Den **Brokkoli** im Backofen in 10-13Min. gar und leicht goldbraun rösten. Nach ca. 3Min. Backzeit den **geriebenen Käse** über dem **Brokkoli** verteilen und mitbacken.



6. Kräuterhexe

Was findet sich in italienischen Restaurants fast immer auf Caprese, Pizza Margherita oder tomatiger Pasta? Na klar – Basilikum. Und auch, wenn der eine oder andere sicher schon selbst auf die Idee gekommen ist, ebendieses Kraut zur Garnitur zur verwenden, sagen wir es netterweise noch mal dazu. Ein paar Basilikumblätter passen optisch und geschmacklich einfach perfekt zu unseren Tortelli!