



Cremige Ricotta-Spinat-Tortelli

mit Champignons und Tomaten-Kräuter-Topping



ca. 20min



4 Portionen

Heute gibt es leckere Pasta für Groß und Klein - und das auch noch in Windeseile. Herrliche Ricotta-Spinat-Tortelli werden in einer köstlichen Sauce aus Crème fraîche, feinen Champignons und frischem Lauch geköchelt. Obendrauf gibt es ein verfeinerndes Topping aus fruchtigen Tomaten, Schnittlauch und Petersilie. Wer kann da schon widerstehen? Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 400g geschnittene Champignons
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 40g Schnittlauch & Petersilie
- 3 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel

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

Kochtipp

Der Deckel muss die Pfanne komplett abdecken, da nur so ausreichend Dampf entsteht, der für das Garen der Pasta benötigt wird.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 658kcal, Fett 33.5g, Kohlenhydrate 67.4g, Eiweiß 22.0g



1. Gemüse braten

Die **Pilze** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und der **Gewürzmischung** bei mittlerer Hitze 7-10Min. braten.



2. Kräuter schneiden

Inzwischen den **Schnittlauch** und die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



3. Topping zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den **Schnittlauch**, die **Petersilie** und die **Tomaten** mit je 2TL Olivenöl und Balsamicoessig vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** in die Pfanne geben und mit den **Pilzen** und dem **Lauch** verrühren.



5. Pasta garen

Die **Pasta** unter die **Sauce** mengen und abgedeckt in 3-5Min. bissfest garen. Sollte die **Pasta** anschließend zu trocken erscheinen, die **Sauce** esslöffelweise mit Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verlängern.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Kräuter-Tomaten-Topping** garniert servieren.