



Tortelli mit geräuchertem Hähnchen

in Tomaten-Pilz-Sauce mit Kapern



ca. 20min



2 Portionen

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

- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 200g geschnittene Champignons
- 2 Tomaten
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 1 Pck. Kapern
- 1 Stück italienischer Hartkäse ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 660kcal, Fett 32.0g, Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 35.1g



1. Pilze braten

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



2. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** fein würfeln.



3. Hähnchen zugeben

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



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.



5. Sauce verfeinern

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



6. Käse reiben

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 2EL Olivenöl beträufeln und mit dem **Käse** bestreut servieren.