



## Feine Tortelli mit Bacon und Salbei

mit Kirschtomaten, Käse und Pistazien



ca. 20min



4 Portionen

Superfix und superlecker soll es sein? Dann haben wir heute genau das Richtige für dich: Feinste Ricotta-Spinat-Tortelli erobern zusammen mit rauchigem Bacon, fruchtigen Kirschtomaten und würzigem Salbei deinen Teller. Der fixe Festschmaus wird ganz elegant mit geriebenem Käse und knackigen Pistazien verfeinert. Einfach herrlich - wir sind uns sicher, deine Geschmacksknospen werden vor Freude Luftsprünge machen! Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli <sup>1,2,3</sup>
- 20g Pistazienkerne <sup>4</sup>
- 2 Pck. Speckwürfel
- 500g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 20g Salbei
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 697kcal, Fett 37.8g, Kohlenhydrate 58.3g, Eiweiß 29.4g



### 1. Pistazien rösten

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einem zweiten großen Topf die **Pistazien** ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-3Min. anrösten, **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, der Topf wird weiterverwendet.



### 4. Sauce fertigstellen

Den **Spinat** gründlich waschen und mit 50ml Wasser zum **Bacon** und den **Tomaten** in den Topf geben. Alles abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** weich werden und der **Spinat** zusammengefallen ist. Ggf. die **Tomaten** mit einer Gabel zerdrücken, damit der Saft austritt.



### 2. Sauce ansetzen

Den **Bacon** und die **Tomaten** mit der **½ des Brühgewürzes** im Pistazientopf mit 4EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Salbeiblätter** grob zerteilen und ca. 1Min. mitbraten. Sollte der **Bacon** zu dunkel werden, die Hitze reduzieren.



### 5. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Pistazien** grob hacken.



### 3. Pasta kochen

Das **restliche Brühgewürz** in das kochende Wasser geben, ggf. mit Salz nachwürzen. Die **Pasta** in die **Brühe** geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Fertigstellen & servieren

Die **Pasta** zur **Sauce** in den Topf geben und bei starker Hitze ca. 1Min. untermengen, ggf. esslöffelweise **Pastawasser** zugeben. Den Topf vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren. Die **Pasta** nach Belieben mit (frisch gemahlenem) Pfeffer bestreuen und mit den **Pistazien** garniert servieren.