



Ricotta-Spinat-Tortelli mit zarter Zucchini

in rauchigem Tomaten-Mandel-Pesto



ca. 20min



4 Portionen

Manchmal braucht es nicht viel mehr als einen Teller Pasta mit Gemüse und einer leckeren Sauce. Deshalb servieren wir heute Tortelli mit einem selbst gemachten Pesto, für das wir unter anderem aromatische Tomaten, rauchig gewürzte Mandeln und herzhaften Hartkäse durch den Mixer jagen. Die Pasta wird fix gekocht, während die Zucchini in der Pfanne brutzelt, und schon kann aufgetischt werden. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 3 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Tomaten
- 50g Rauchmandeln ⁴
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 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), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 657kcal, Fett 37.1g, Kohlenhydrate 61.1g, Eiweiß 22.2g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Pasta kochen

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



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. Die **½ des Knoblauchs** und 1TL Salz zugeben und ca. 2Min. mitbraten.



5. Pesto mixen

Die **groben Tomatenstücke** mit den **Mandeln**, dem **Käse**, dem **restlichen Knoblauch**, 4EL Olivenöl und ½TL Salz in einem hohen Gefäß zu einem feinen **Pesto** pürieren. Falls das **Pesto** zu fest ist, etwas Wasser zugeben. Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen und mit der **Zucchini** und den **Tomatenwürfeln** garniert servieren.



3. Tomaten schneiden

2 Tomaten in grobe Stücke, die **übrigen Tomaten** in feine Würfel schneiden, dabei jeweils den Strunk entfernen. Die **Mandeln** grob hacken und den **Käse** fein reiben.



6. Morgen gibt's Resto

Das Gute an Pesto ist, dass es sowohl warm als auch kalt hervorragend schmeckt. Sollte also etwas übrig bleiben, kannst du es mit ein bisschen Öl bedeckt im Kühlschrank aufbewahren – so bleibt es länger frisch. Im Laufe der Woche schmeckt das Pesto dann hervorragend im Nudelsalat, auf der Pizza oder auf einem Stück knusprigem Baguette.