

MARLEY SPOON



Ricotta-Spinat-Tortelli in Tomatensauce

garniert mit frischem Basilikum



ca. 20min



1 Portion

Die leckeren Tortelli kommen mit gleich dreifacher Tomatenpower um die Ecke: frisch, getrocknet und in Saucenform. Dadurch sind sie besonders schön herzhaft-aromatisch und erstrahlen in einer leuchtend roten Farbe. Gefüllt sind die italienischen Teigtäschchen mit cremigem Ricotta und köstlichem Spinat; in die Sauce gesellt sich außerdem noch zartgrüner Lauch. Garniert wird das Meisterwerk mit Käse und Basilikum. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 200g geschnittener Lauch
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,2,3}
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße 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 624kcal, Fett 19.5g, Kohlenhydrate 85.0g, Eiweiß 22.7g



1. Tomaten schneiden

Die **½ der getrockneten Tomaten** in dünne Streifen schneiden. Die **frische Tomate** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Lauch braten

½EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen lassen. Den **Lauch** und den **Knoblauch** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und in 2-3Min. weich braten. Nebenher in einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **½ der Pasta** zum Kochen bringen.



3. Tomaten mitbraten

Die **frischen** und **getrockneten Tomaten** mit ½TL Zucker und 1TL Balsamicoessig zum **Lauch** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten.



4. Sauce köcheln

Die **passierten Tomaten** angießen und einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, die **½ der Gewürzmischung** einrühren und die **Sauce** 12-15Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich rühren und die **Tomaten** etwas zerdrücken.



5. Pasta kochen

Die **½ der Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Pasta fertigstellen

Die **Tomatensauce** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Gewürzmischung** abschmecken und mit ½EL Butter verfeinern. Die **Pasta** vorsichtig unterheben und auf Teller verteilen. Nach Belieben mit dem **Käse** und frisch abgezapften **Basilikumblättern** garnieren und servieren.