MARLEY SPOON



Ricotta-Spinat-Tortelli mit Zucchini

und Tomaten-Oliven-Pesto

ca. 20min 4 Portionen

Dieses Gericht ist perfekt für jene anstrengenden Tage, an denen abends eigentlich nur wenig Zeit und Lust zum Kochen bleibt. Wir behaupten: Es steht flotter auf dem Tisch als der Lieferdienst vor der Tür. Schnell die Zucchini goldbraun anbraten, die Pasta kochen und den Spinat garen – und schon kommt ein lecker-würziges Tomaten-Oliven-Pesto dazu. Serviert wird mit gehobeltem Hartkäse. Schnell und köstlich!

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli [1,2,3]
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [3]
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Lupinen, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 553kcal, Fett 22.8g, Kohlenhydrate 62.2g, Eiweiß 22.9g



1. Zucchini schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** jeweils längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 4–6Min. goldbraun anbraten.



3. Knoblauch mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. In die Pfanne zu den **Zucchini** geben und bei niedriger Hitze für die letzten ca. 30Sek. mitbraten.



4. Pasta und Spinat kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in ca. 3Min. bissfest kochen. Den **Spinat** in den Topf zu der Pasta geben und für die letzten ca. 30Sek. mitkochen. Die **Pasta** und den **Spinat** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Pasta vermengen

Das **Pesto** und die **Gewürzmischung** in der Pfanne mit den **Zucchini**, dem **Spinat** und der **Pasta** bei niedriger Hitze ca. 1Min. vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Ricotta-Spinat-Tortelli** mit den **Zucchini** und dem **Tomaten-Oliven-Pesto** auf Teller verteilen und mit dem **Käse** garniert servieren.