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 [2]
- 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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 683kcal, Fett 24.0g, Kohlenhydrate 85.0g, Eiweiß 27.2g



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 Beliebe mit dem **Käse** und frisch abgezupften **Basilikumblättern** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**