MARLEY SPOON



Ricotta-Tortelli in Paprikasauce

mit Grünkohl und Rauchmandeln

20-30min 2 Portionen

Pasta mit Tomatensauce? Gibt's heute nicht, denn diesmal steht ein anderes rotes Gemüse im Scheinwerferlicht: die Paprika. Sie wird zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und feinwürzigem Hartkäse zu einer herzhaften Sauce püriert und kann es kaum erwarten, sich an unsere Pasta zu schmiegen. Die kommt übrigens mit Ricotta und Spinat gefüllt daher und macht es sich zusammen mit Grünkohl und Mandeln auf unseren Tellern bequem.

Was du von uns bekommst

- 25g Rauchmandeln [4]
- 1 Bund Grünkohl
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli [1,2,3]
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 Tomate
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schalenfrüchte** (4).

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 536kcal, Fett 14.9g, Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 25.1g



1. Rauchmandeln anrösten

Die **Rauchmandeln** in einem mittelgroßen Topf ohne Fett bei mittlerer bis starker Hitze in 1–2Min. goldbraun anrösten, dann beiseitestellen. Im gleichen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Grünkohl** und die **Pasta** zum Kochen bringen.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken und die Schale entfernen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Tomate** grob würfeln.



3. Gemüse anrösten

In einem weiteren mittelgroßen Topf die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Paprika** ohne Öl bei starker Hitze 2–3Min. anrösten, dabei gelegentlich umrühren. Das **Gemüse** soll ruhig ein paar dunkle Stellen bekommen. Dann auf mittlere Hitze reduzieren, die **Tomaten** und die **½ des Tomatenmarks** zugeben und ca. 100ml Wasser angießen, sodass das **Gemüse** knapp bedeckt ist.



4. Sauce pürieren

Das **Gemüse** kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und 8–10Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar und ein Großteil der Flüssigkeit verdampft ist. Den **Käse** in den Topf geben und alles mit einem Stabmixer pürieren, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Kohl & Pasta kochen

Währenddessen den **Grünkohl** in mundgerechte Stücke zerteilen, dabei ggf. harte Stiele entfernen. Im kochenden Wasser ca. 5Min. garen, dann die **Pasta** zugeben und in ca. 3Min. bissfest kochen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Grünkohl** und die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zur **Sauce** in den Topf geben und vorsichtig unterheben. Die **Rauchmandeln** grob hacken und die **Pasta** mit den **Rauchmandeln** garniert servieren.