MARLEY SPOON



Ricotta-Spinat-Tortelli mit Speck

in Tomatensauce, dazu Spinatsalat

ca. 25min 4 Portionen

Wann ist der richtige Zeitpunkt für eine fixe italienische Köstlichkeit? Richtig, immer! Und deshalb darfst du dich heute mit dieser außergewöhnlichen Kreation verwöhnen: Unsere Stars, die Ricotta-Spinat-Tortelli, erobern in einer herzhaften Tomatensauce mit Lauch und gebratenem Speck bestimmt deine Küche und dein Herz im Sturm. È amore!

Was du von uns bekommst

- 500g Ricotta-Spinat-Tortelli [1,2,3]
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Speckwürfel
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 400g passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- 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).

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 657kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 64.7g, Eiweiß 27.4g



1. Lauch schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Tortelli** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



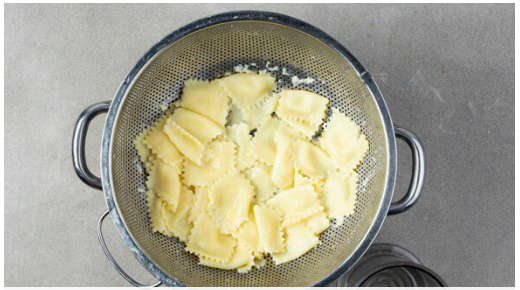
2. Bacon und Lauch braten

Den **Bacon** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, bis er knusprig und braun ist. Einige **Lauchstreifen** für die **Garnitur** beiseitelegen, den **restlichen Lauch** in die Pfanne geben und alles weitere ca. 2Min. braten, bis der **Lauch** weich wird. Den **Knoblauch** dazugeben und mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.



3. Spinat hinzufügen

Die **½ des Spinats** und die **passierten Tomaten** mit in die Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen lassen, bis der **Spinat** zusammenfällt.



4. Tortelli kochen

Die **Tortelli** in das kochende Wasser geben und in 4–5Min. bissfest kochen. Ca. **300ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Tortelli** in ein Sieb abgießen.



5. Tortelli & Sauce mischen

Die **Tortelli** mit **200ml Kochwasser** in die Pfanne geben und gut mit der **Sauce** vermengen. Ggf. mehr **Kochwasser** hinzufügen, wenn die **Sauce** zu dick ist.



6. Salat zubereiten

Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Tortelli** mit den **übrigen Lauchstreifen** garnieren und mit dem **Spinatsalat** 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**