



## Tortelloni in Pilzsauce mit Trüffelöl

und knackigen grünen Bohnen



ca. 25min



3-4 Personen

Allein beim Anblick dieser Delikatesse läuft einem schon das Wasser im Munde zusammen - wie soll das erst werden, wenn man den ersten Bissen auf die Gabel nimmt, die Augen schließt ... und ... Ach, aber zuerst muss der wohlverdiente Gaumenschmaus ja zubereitet werden! Die mit Pesto gefüllten Tortelloni sind mit der herrlich trüffeligen Pilzsauce und den zitronigen, grünen Bohnen in ihrem Element. Immer eine Traumreise wert!



## Was du von uns bekommst

- 500g Pesto-Tortelloni <sup>1,3,7</sup>
- 400g geschnittene Champignons
- 2 Schalotten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g grüne Bohnen
- 1 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- 7EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

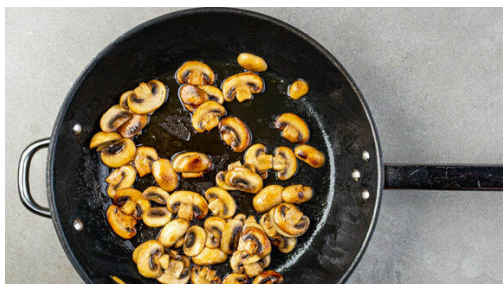
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 580kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 18.6g



1. Pilze braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. 6EL Butter in einer großen Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen, dann die **Pilze** zugeben und bei mittlerer Hitze in 6–8Min. goldbraun und weich braten.



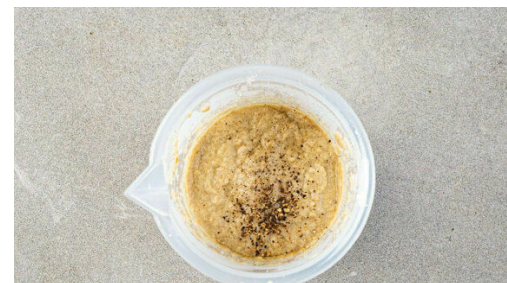
4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4–5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit einem Messbecher **ca. 150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



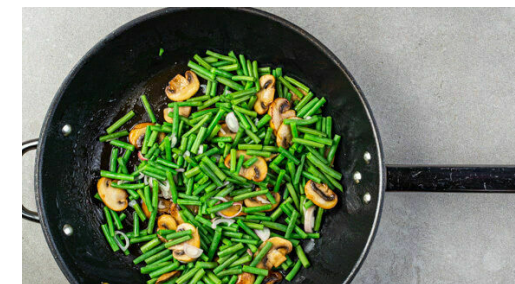
2. Zutaten vorbereiten

Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **1/2 der gebratenen Pilze samt Butter** in ein hohes Gefäß geben und abgedeckt beiseitestellen.



5. Sauce pürieren

Das **Trüffelöl** mit **75ml Pastawasser** in das Gefäß zu den **Pilzen** geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise mehr **Pastawasser** zugeben, bis die **Sauce** cremig ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Bohnen kochen

Die **Bohnen** in Drittel schneiden, dabei die Enden abtrennen. Die **Bohnen** mit den **Schalotten**, **2EL Zitronensaft** und 1EL Butter zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 5–6Min. braten, bis sie bissfest und die **Schalotten** glasig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Pasta** und die **Sauce** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Zitronensaft** abschmecken und mit der **Zitronenschale** garniert servieren.