



Pesto-Tortelloni mit Paprika und Zucchini

in Spinatsauce mit Zitronen-Dill-Gremolata



ca. 25min



2 Personen

Tortelloni an sich sind ja schon kleine, mundgerechte Happen Himmel – aber noch besser schmecken sie, wenn sie in einer cremigen Sauce mit frischem Spinat, Paprika und Zucchini daherkommen. Da kommt die aromatische Pestofüllung gleich doppelt so gut zur Geltung. Als besonderes Schmankerl kommt noch eine würzig-frische Zitronen-Dill-Gremolata obendrauf – und der Himmel kann warten ...

Was du von uns bekommst

- 250g Pesto-Tortelloni ^{1,3,7}
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g Babyspinat
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- 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 687kcal, Fett 38.6g, Kohlenhydrate 66.8g, Eiweiß 18.2g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4–5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



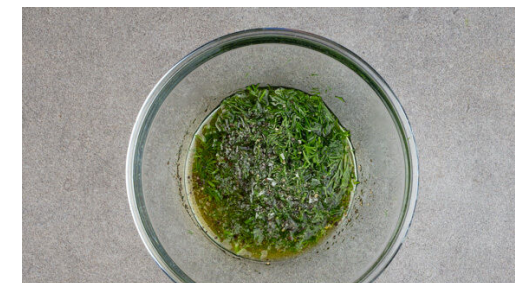
2. Gemüse braten

Die **Zucchini**, die **Paprika** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–6Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird, dann mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Spinat mitgaren

Die **1/2 des Brühgewürzes** in 50ml heißem Wasser auflösen. Die **Brühe** zum **Gemüse** geben und aufkochen lassen, den **Spinat** unterheben und 1–2Min. bei mittlerer Hitze mitgaren.



3. Gremolata zubereiten

Inzwischen den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Dill** mit **1TL Zitronenschale**, **1–2EL Zitronensaft**, 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** rühren und die **Sauce** mit Salz, Pfeffer sowie ggf. **übrigem Zitronensaft** abschmecken. Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen und mit der **Zitronen-Dill-Gremolata** garniert servieren.