

Ricotta-Tortellini alla Panna mit Krustenschinken und grünen Bohnen

Family **Zeit Sparen** 15 – 25 Minuten • 827 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Tortellini
mit Ricottafüllung



Halbbrhm aus Saland



Hartkäse ital. Art, gerieben



Buschbohnen



Knoblauchzehe



Kochschinken



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Pouletbouillonpulver*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Tortellini mit Ricottafüllung 7) 8) 15)	1 x 400 g	2 x 400 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Buschbohnen	1 x 100 g	1 x 200 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Kochschinken	1 x 160 g	2 x 160 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	713 kJ/ 170 kcal	3459 kJ/ 827 kcal
Fett	6.9 g	33.6 g
– davon ges. Fettsäuren	3.1 g	15.1 g
Kohlenhydrate	18.2 g	88.1 g
– davon Zucker	1.1 g	5.4 g
Eiweiss	8.9 g	43.1 g
Salz	0.59 g	2.84 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Reichlich heisses **Wasser** in einen grossen Topf füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

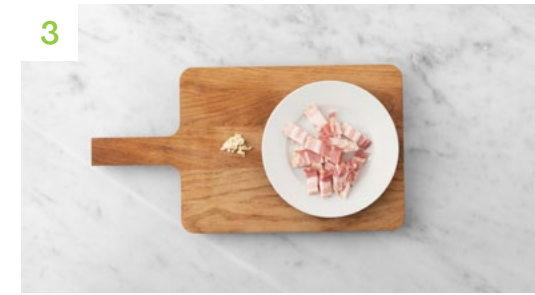


Bohnen kochen

Enden der **Buschbohnen** entfernen und **Buschbohnen** in 1 cm Stücke schneiden.

Buschbohnen in den grossen Topf geben und 6 – 7 Min. weich garen.

Tortellini in den letzten 3 – 4 Min. der Garzeit in den Topf geben. Beides durch ein Sieb abschütten und dabei 100 ml [200 ml] **Kochwasser** auffangen.



Währenddessen

Kochschinken in 1 cm Streifen schneiden.

Knoblauch fein hacken.



Schinken anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Kochschinken** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anbraten, bis der **Schinken** etwas Farbe bekommt.

Bratpfanneninhalte mit **Halbrahm**, **Kochwasser** und 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** ablöschen. Hitze reduzieren und **geriebenen Hartkäse** unterrühren.



Sauce vollenden

Tortellini und **Bohnen** nach der Garzeit in die Bratpfanne geben und vermengen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Tortellini auf tiefen Tellern anrichten und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!





Ricotta tortellini alla panna

with crusted ham and French beans

Family Save time 15–25 minutes • 827 kcal • Cook on day 5

28



Fresh tortellini with ricotta filling



Single cream from Saland



Grated Italian-style hard cheese



French beans



Garlic cloves



Cooked ham



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Pepper*, oil*, chicken stock powder*, salt*, water*

Cooking utensils

1 large frying pan, 1 large pot and 1 sieve

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh tortellini with ricotta filling 7) 8) 15)	1 x	400 g	2 x	400 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Grated Italian-style hard cheese 7) 8)	1 x	40 g	2 x	40 g
French beans	1 x	100 g	1 x	200 g
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	4 g
Cooked ham	1 x	160 g	2 x	160 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 480 g)
Calories	713 kJ/170 kcal	3459 kJ/827 kcal
Fat	6.9 g	33.6 g
– of which saturated fats	3.1 g	15.1 g
Carbohydrate	18.2 g	88.1 g
– of which sugar	1.1 g	5.4 g
Protein	8.9 g	43.1 g
Salt	0.59 g	2.84 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 7) Milk (including lactose) **8)** Eggs **15)** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Get started

Heat plenty of water in the kettle.

Pour plenty of hot water into a large pot, add salt* and bring to the boil.

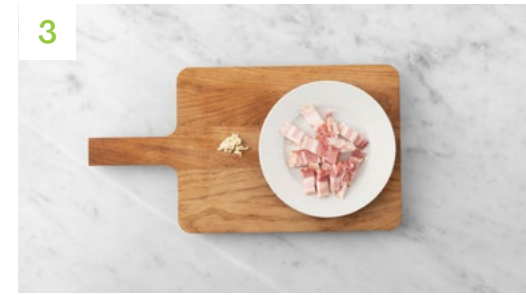


Cook the beans

Remove the ends of the beans and cut them into 1 cm long pieces.

Cook the beans in the large pot for 6–7 min. until tender.

Add the tortellini to the pot for the last 3–4 min. Then drain in a sieve, keeping 100 ml [200 ml] of the cooking water.



Meanwhile

Cut the ham into 1 cm strips.

Finely chop the garlic.



Fry the ham

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan. Fry the ham and garlic for 2–3 min. until the ham takes on some colour.

Deglaze the contents of the pan with single cream, cooking water and 4 g [8 g] chicken stock powder*. Reduce the heat and stir in the grated hard cheese.



Finish the sauce

Once cooked, add the tortellini and beans to the frying pan and mix to make a creamy sauce. Season with salt* and pepper*.



Serve

Serve the tortellini on deep plates and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/





Tortellini à la ricotta alla Panna avec du jambon cuit et des haricots verts

Famille Gain de temps 15 – 25 minutes • 827 kcal • Cuisiner au 5e jour

28



Tortellini frais
farcis à la ricotta



Crème demi-
écrémée de Saland



Fromage italien
à pâte dure râpé



Haricots verts



Gousse d'ail



Jambon cuit



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes.

Basiques dans votre cuisine*

Poivre*, huile*, bouillon de volaille en poudre*, sel*, eau*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle, 1 grande casserole et 1 passoire

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Tortellini frais farcis à la ricotta 7 8 15	1 x 400 g	2 x 400 g
Crème demi-écrémée de Saland 7	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage italien à pâte dure râpé 7 8	1 x 40 g	2 x 40 g
Haricots verts	1 x 100 g	1 x 200 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Jambon cuit	1 x 160 g	2 x 160 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 480 g)
Valeur calorique	713 kJ/ 170 kcal	3459 kJ/ 827 kcal
Lipides	6,9 g	33,6 g
- dont acides gras saturés	3,1 g	15,1 g
Glucides	18,2 g	88,1 g
- dont sucre	1,1 g	5,4 g
Protéines	8,9 g	43,1 g
Sel	0,59 g	2,84 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7 lait (comprenant du lactose) **8** œufs **15** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire. Remplir une grande casserole d'eau* chaude, saler* et porter à ébullition.

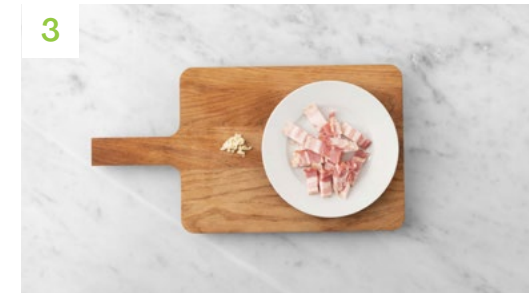


Faire cuire les haricots

Équeuter les haricots verts et les couper en morceaux de 1 cm.

Mettre les haricots verts dans la grande casserole et les faire cuire 6 à 7 min.

Dans les 3 à 4 dernières minutes de cuisson, mettre les tortellinis dans la casserole. Égoutter ensuite le tout dans une passoire en réservant 100 ml [200 ml] de l'eau de cuisson.



Pendant ce temps

Couper le jambon cuit en bandes de 1 cm. Hacher finement l'ail.



Faire dorer le jambon

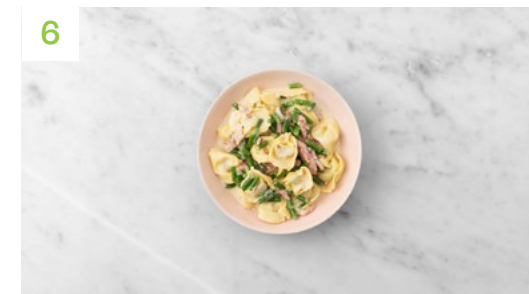
Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Y faire dorer le jambon cuit et l'ail 2 à 3 min jusqu'à ce que le jambon colore légèrement.

Déglacer le contenu de la poêle avec la crème demi-écrémée, l'eau de cuisson et 4 g [8 g] de bouillon de volaille en poudre*. Réduire le feu et incorporer le fromage à pâte dure râpé.



Finir la sauce

Après la cuisson, ajouter les tortellini et les haricots dans la poêle et mélanger jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Dresser

Dresser les tortellini sur des assiettes creuses et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

