

Maxi-Ravioli gefüllt mit Tomate-Mozzarella in roter Spinat-Rahm-Sauce mit Rucola-Topping

Vegetarisch **Zeit sparen** Family 15 Minuten • 3210 kj/767 kcal • Tag 2 kochen

28



Halbrahm



Rucola



Balsamicoreme



Tomatenpesto



Hartkäse geraspelt



Maxi Ravioli
Tomate Mozzarella



Babypinac



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

Gut, im Haus zu haben

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*,
Gemüsebouillonpulver*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Halbrahm 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Rucola	1 x	50 g	1 x	100 g
Balsamicocreme 14)	1 x	12 g	2 x	12 g
Tomatenpesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Maxi Ravioli Tomate Mozzarella 7) 8) 15)	1 x	400 g	1 x	800 g
Babyspinat	1 x	50 g	1 x	100 g
Olivenöl*, Wasser*, Gemüsebouillonpulver*	Angaben im Text			
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

*Gut im Haus zu haben.

**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. 1.000 g)
Brennwert	841 kj/201 kcal	3210 kj/767 kcal
Fett	10.36 g	39.52 g
- davon ges. Fettsäuren	4.34 g	16.54 g
Kohlenhydrate	14.93 g	56.94 g
- davon Zucker	1.96 g	7.49 g
Eiweiss	11.83 g	45.14 g
Salz	0.386 g	1.473 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 **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen.

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



Kleine Vorbereitung

Einen grossen Topf mit **heissem Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.



Für den Salat

In einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Rucola**, **Balsamico**creme und **geraspelten Hartkäse** miteinander vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Pasta kochen

Pasta in den grossen Topf mit **kochendem Wasser** geben.

Hitze reduzieren und **Pasta** für 5 – 6 Min. ziehen lassen.

Tipp: Sobald die Ravioli im Wasser sind, Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen die Ravioli auf. Danach durch ein Sieb abgiessen.



Sauce kochen

In dem Topf **Halbrahm**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver***, **Tomatenpesto**, **Babyspinat** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** für 3 – 4 Min. aufkochen lassen, bis die **Sauce** etwas eingedickt ist.



Pasta & Sauce mischen

Pasta wieder in die **Sauce** geben und kurz durcherhitzen.



Anrichten

Pasta mit **Sauce** auf tiefen Tellern verteilen und mit dem **Rucolasalat** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Maxi-ravioli stuffed with tomato mozzarella in red creamy spinach sauce with rocket topping

Vegetarian Save time Family 15 minutes • 3.210 kj/767 kcal • Cook on day 2



Single cream



Rocket



Balsamic cream



Tomato pesto



Grated hard cheese



Maxi-ravioli,
tomato mozzarella



Baby spinach



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

Good to have at hand

Olive oil*, pepper*, salt*, water*, vegetable stock powder*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

1 large pot, 1 measuring jug, 1 sieve and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Single cream 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Rocket	1 x 50 g	1 x 100 g
Balsamic cream 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Tomato pesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Maxi ravioli with tomato and mozzarella 7) 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Baby spinach	1 x 50 g	1 x 100 g
Olive oil*, water*, vegetable stock powder*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**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. 1000 g)
Calories	841 kJ/201 kcal	3.210 kJ/767 kcal
Fat	10.36 g	39.52 g
- incl. saturated fats	4.34 g	16.54 g
Carbohydrate	14.93 g	56.94 g
- incl. sugar	1.96 g	7.49 g
Protein	11.83 g	45.14 g
Salt	0.386 g	1.473 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 **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat.

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



Get prepped

Fill a large pot with hot water*, add salt*, then bring to the boil.



For the salad

Mix 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil*, rocket, balsamic cream and grated hard cheese together in a large bowl and season with salt* and pepper*.



Cook the pasta

Add pasta to the large pot of boiling water. Reduce the heat and let pasta sit for 5-6 min.

Tip: When the ravioli are in the water, do not boil the water as otherwise the ravioli will burst open. Then drain with a sieve.



Cook the sauce

In the pot, add the single cream, 4 g [8 g] vegetable stock powder*, tomato pesto, baby spinach and 50 ml [100 ml] water* and bring to the boil for 3-4 min. until sauce has thickened a bit.



Mix pasta & sauce

Add pasta to the sauce and heat through briefly.



Serve

Apportion pasta with sauce on deep plates and top with rocket salad.

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!



Maxi-raviolis farcis à la tomate et à la mozzarella dans une sauce rouge aux épinards et à la crème recouverts de roquette

Végétarien Gain de temps Famille 15 minutes • 3.210 kj/767 kcal • Cuisiner au 2e jour

28



Crème demi-écrémée



Roquette



Crème de vinaigre
balsamique



Pesto de tomates



Fromage à pâte dure râpé



Maxi-raviolis
Tomate Mozzarella



Pousses d'épinard



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi

Huile d'olive*, sel*, poivre*, eau*, bouillon de légumes en poudre*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole, 1 verre doseur, 1 passoire et 1 grand saladier

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Crème demi-écrémée 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Roquette	1 x 50 g	1 x 100 g
Crème de vinaigre balsamique 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Pesto de tomates 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Gros raviolis tomate-mozzarella 7) 8) 15)	1 x 400 g	1 x 800 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	1 x 100 g
Huile d'olive*, eau*, bouillon de légumes en poudre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**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. 1.000 g)
Valeur calorique	841 kJ/201 kcal	3.210 kJ/767 kcal
Lipides	10.36 g	39.52 g
- dont acides gras saturés	4.34 g	16.54 g
Glucides	14.93 g	56.94 g
- dont sucre	1.96 g	7.49 g
Protéines	11.83 g	45.14 g
Sel	0.386 g	1.473 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 (y compris le lactose) **8)** œufs **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé.

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



Petite préparation

Remplir une grande casserole d'eau chaude, saler* et porter à ébullition.



Pour la salade

Dans un grand saladier, mélanger 1 cs [2 cs] d'huile d'olive*, la roquette, la crème de vinaigre balsamique, le fromage à pâte dure râpé, saler* et poivrer*.



Faire cuire les pâtes

Mettre les pâtes dans la grande casserole d'eau bouillante.

Baisser le feu et laisser gonfler 5 à 6 min.

Astuce : une fois que les raviolis sont dans l'eau, ne faites pas bouillir l'eau, sinon les raviolis risquent d'éclater. Égoutter ensuite dans une passoire.



Préparer la sauce

Dans la casserole, faire bouillir la crème demi-écrémée, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*, le pesto de tomates, les pousses d'épinards et 50 ml [100 ml] d'eau* 3 à 4 min jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.



Mélanger les pâtes & la sauce

Remettre les pâtes dans la sauce et faire chauffer brièvement.



Dresser

Répartir les pâtes avec la sauce dans des assiettes creuses et garnir avec la salade de roquette.

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 !

