

Maxi-Ravioli mit Tomate-Mozzarella-Füllung

dazu Ofengemüse, Basilikum und Cherry-Tomaten

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 3292 kj/787 kcal • Tag 3 kochen



Maxi Ravioli
Tomate Mozzarella



Halbrahm



geriebener Hartkäse



Knoblauchzehe



Aubergine



Cherry-Tomaten



Basilikumpaste



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

Gut, im Haus zu haben
Gemüsebouillonpulver*, Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 Backblech mit Backpapier.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Maxi Ravioli Tomate Mozzarella 1) 2) 5)	1 x 400 g	1 x 800 g
Halbrahm 5)	1 x 250 ml	2 x 250 ml
geriebener Hartkäse 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Aubergine	1 x 225 g	2 x 225 g
Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 375 g
Basilikumpaste	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Gemüsebouillonpulver*, Wasser*, Öl*	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	689 kJ/165 kcal	3.292 kJ/787 kcal
Fett	8.67 g	41.42 g
– davon ges. Fettsäuren	3.84 g	18.35 g
Kohlenhydrate	12.00 g	57.30 g
– davon Zucker	2.21 g	10.56 g
Eiweiss	9.40 g	44.90 g
Salz	0.226 g	1.079 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 : 1) Gluten 2) Eier oder Eierzeugnisse 5) Milch oder Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).

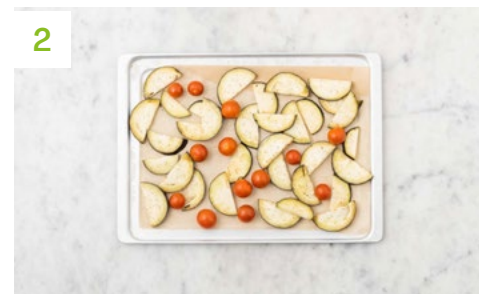
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!).



Zu Beginn

Enden der **Aubergine** abschneiden.

Aubergine längs halbieren und in 0.5 cm dünne Halbmonde schneiden.



Ofengemüse backen

Aubergine und **Cherry-Tomaten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und **Pfeffer*** und **Salz*** vermengen.

Gemüse für ca. 15 Min. backen, bis es weich ist und anfängt zu bräunen.



Pasta kochen

Einen grossen Topf mit ausreichend heissem **Wasser*** füllen, **salzen***, **Ravioli** hineingeben und 3 – 4 Min. bissfest gar ziehen lassen.

Tipps: Sobald die Ravioli im Wasser sind, Wasser nicht mehr kochen lassen, sonst platzen die Ravioli auf.

Ravioli durch ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

Den Topf auswischen und darin mit 50 ml [100 ml] **heissem Wasser*** und 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** eine **Bouillon** zubereiten.

Knoblauchzehe abziehen.



Sauce zubereiten

Halbrahm zur **Gemüsebouillon** in den grossen Topf geben und zum Kochen bringen.

Knoblauch dazupressen und 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** ein bisschen eingedickt ist.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Pasta vollenden

Ravioli zu der **Sauce** geben und alles vorsichtig vermengen.

Am Ende der Backzeit **Basilikumpaste** mit dem **Ofengemüse** auf dem Backblech vermengen.



Anrichten

Ravioli auf Teller verteilen und **Ofengemüse** darauf anrichten.

Pasta mit **Hartkäse** toppen und geniessen.

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 with tomato and mozzarella filling, served with baked vegetables , basil and cherry tomatoes

Vegetarian Family 25-35 minutes • 3.292 kj/787 kcal • Cook on day 3



Maxi-ravioli
Tomato and
Mozzarella



Single cream



Grated hard cheese



Garlic clove



Aubergine



Cherry tomatoes



Basil paste



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

Good to have at hand

Vegetable stock powder*, water*, oil*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the vegetables.

Heat up plenty of water in the kettle.

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

What you need

1 large pot, 1 garlic press, 1 measuring jug, 1 sieve and 1 baking tray with baking paper.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2p	4P
Maxi-ravioli with tomato and mozzarella 1) 2) 5)	1 x 400 g	1 x 800 g
Single cream 5)	1 x 250 ml	2 x 250 ml
Grated hard cheese 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Garlic cloves	1 x 4 g	2 x 4 g
Aubergine	1 x 225 g	2 x 225 g
Cherry tomatoes	1 x 125 g	1 x 375 g
Basil paste	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Vegetable stock powder*, water*, oil* Salt*, pepper*	Amounts specified in text 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. 1.000 g)
Calories	689 kJ/165 kcal	3.292 kJ/787 kcal
Fat	8.67 g	41.42 g
- incl. saturated fats	3.84 g	18.35 g
Carbohydrate	12.00 g	57.30 g
- incl. sugar	2.21 g	10.56 g
Protein	9.40 g	44.90 g
Salt	0.226 g	1.079 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: **1)** Gluten **2)** Eggs or egg products **5)** Milk or milk products (including lactose).

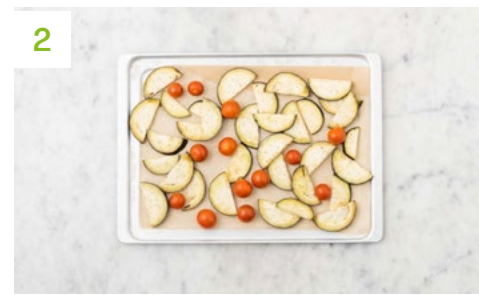
(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



To start off

Cut the ends off the aubergine.

Halve the aubergine lengthways and cut into 0.5 cm thin half-moons.



Bake vegetables

Place aubergine and cherry tomatoes on a baking tray lined with baking paper and mix with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* and pepper* and salt*.

Bake the vegetables for approx. 15 min. until they are soft and start to brown.



Cook pasta

Fill a large pot with plenty of hot water*, salt*, add the ravioli and cook for 3-4 min. until al dente.

Tip: When the ravioli are in the water, do not boil the water as otherwise the ravioli will burst open.

Then drain the ravioli in a sieve and leave to dry.

Wipe out the pot and prepare a stock with 50 ml [100 ml] hot water* and 4 g [8 g] vegetable stock powder*.

Peel garlic cloves.



Prepare sauce

Add single cream to the vegetable stock in the large pot and bring to the boil.

Press in garlic and simmer for 2-3 min. until the sauce has thickened a little.

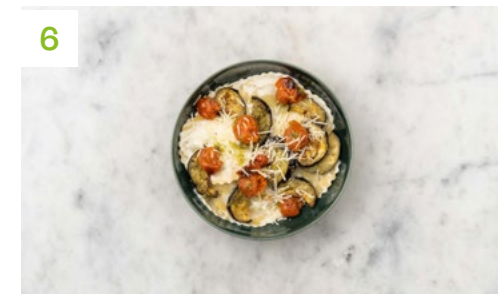
Season with salt* and pepper*.



Finish pasta

Add the ravioli to the sauce and mix everything carefully.

At the end of the baking time, mix the basil paste with the baked vegetables on the baking tray.



Serve

Apportion the ravioli onto plates and arrange baked vegetables on top.

Top pasta with hard cheese and enjoy.

Bon appetit!

You 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

servis avec des légumes au four, du basilic et des tomates cerises

7

Végétarien Family 25 – 35 minutes • 3.292 kj/787 kcal • Cuisiner au 3e jour



Maxi-raviolis
Tomate Mozzarella



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Gousse d'ail



Aubergine



Tomates cerises



Pâte de basilic



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Bouillon de légumes en poudre*, eau*, huile d'olive*, sel*, poivre*

C'est parti

Laver les légumes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Préchauffer le four à 220 °C (chaleur tournante 200 °C).

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole, 1 presse-ail, 1 verre doseur, 1 passoire, 1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Maxi-raviolis tomate-mozzarella 1) 2) 5)	1 x 400 g	1 x 800 g
Crème demi-écrémée 5)	1 x 250 ml	2 x 250 ml
Fromage à pâte dure râpé 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Aubergine	1 x 225 g	2 x 225 g
Tomates cerises	1 x 125 g	1 x 375 g
Pâte de basilic	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Bouillon de légumes en poudre*, eau*, huile*	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	689 kJ/165 kcal	3.292 kJ/787 kcal
Lipides	8.67 g	41.42 g
- dont acides gras saturés	3.84 g	18.35 g
Glucides	12.00 g	57.30 g
- dont sucre	2.21 g	10.56 g
Protéines	9.40 g	44.90 g
Sel	0.226 g	1.079 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 : 1) gluten **2)** œufs ou produits à base d'œufs **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose).

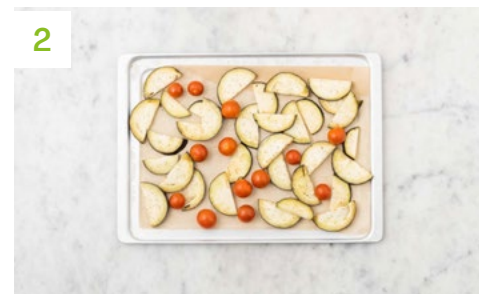
(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Couper les extrémités de l'aubergine.

Couper l'aubergine en deux dans la longueur et débiter en demi-lunes de 0.5 cm.



Cuire les légumes au four

Déposer l'aubergine et les tomates cerises sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et mélanger avec 1 cs [2 cs] d'huile*, du poivre* et du sel*.

Faire cuire les légumes pendant environ 15 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres et commencent à brunir.



Faire cuire les pâtes

Remplir une grande casserole avec suffisamment d'eau chaude*, saler*, ajouter les raviolis et faire cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

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

Égoutter les raviolis dans une passoire et laisser toute l'eau s'écouler.

Essuyer la casserole et préparer un bouillon avec 50 ml [100 ml] d'eau chaude* et 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*.

Peler la gousse d'ail.



Préparer la sauce

Ajouter la crème demi-écrémée au bouillon de légumes dans la grande casserole et porter à ébullition.

Presser l'ail dedans et laisser mijoter 2 à 3 min jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Finir les pâtes

Ajouter les raviolis à la sauce et mélanger le tout avec précaution.

À la fin de la cuisson, mélanger la pâte de basilic aux légumes au four sur la plaque de four.



Dresser

Servir les raviolis dans les assiettes et ajouter les légumes au four.

Recouvrir les pâtes de fromage râpé 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 !

