



# MAXI-RAVIOLI GEFÜLLT MIT TOMATE-MOZZARELLA

dazu Basilikum-Sahnesoße und Brokkoli

## EXPRESS REZEPT



Maxi-Ravioli  
Tomate-Mozzarella



Brokkoliröschen und  
gehobelte Karotten



geriebener Hartkäse



Basilikumpaste



Kochsahne



Gemüsebrühe



Pinienkerne

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 Sieb**, **1 große Pfanne** und **1 hohes Rührgefäß**.



## 1 KLEINE VORBEREITUNG

Einen großen Topf mit reichlich **Wasser** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

In einer kleinen Pfanne **Pinienkerne** ohne Fettzugabe rösten, bis diese leicht gebräunt sind.



## 2 FÜR DIE SOSSE

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, **Basilikumpaste**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** und **Gemüsebrühe** miteinander verrühren.



## 3 RAVIOLI KOCHEN

**Ravioli** zusammen mit dem **Gemüse** zusammen für 3 – 4 Min. kochen.



## 4 ABGIESSEN

**Gemüse** und **Ravioli** durch ein Sieb abgießen und kurz beiseitestellen.



## 5 SOSSE KOCHEN

Vorbereitete **Soße** in den Topf geben. **Hartkäse**, **Gemüse** und **Ravioli** in die **Soße** geben, umrühren und ca. 1 Min. erhitzen. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 6 ANRICHTEN

Fertige **Ravioli** auf tiefen Tellern anrichten, mit **Pinienkernen** bestreuen und genießen. Guten Appetit!

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Maxi-Ravioli Tomate-Mozzarella <sup>1) 2) 5)</sup>	400 g	600 g	800 g
Brokkoliröschen und gehobelte Karotten	300 g	400 g	600 g
geriebener Hartkäse <sup>2) 5)</sup>	40 g	60 g	80 g
Basilikumpaste	48 ml	72 ml	96 ml
Kochsahne <sup>5)</sup>	200 ml	300 ml <sup>6)</sup>	400 ml
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Pinienkerne <sup>7)</sup>	10 g	20 g	20 g
Wasser für Schritt 4	50 ml	75 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

<sup>6)</sup> 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. 550 g)
Brennwert	774 kJ/185 kcal	4.061 kJ/971 kcal
Fett	10,32 g	54,16 g
– davon ges. Fettsäuren	4,46 g	23,44 g
Kohlenhydrate	12,41 g	65,17 g
– davon Zucker	2,97 g	15,61 g
Eiweiß	9,98 g	52,42 g
Salz	0,313 g	1,645 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) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at