

DINNERLY



Ricotta-Spinat-Tortelli mit zarter Zucchini in rauchigem Tomaten-Mandel-Pesto



ca. 20min



2 personen

Manchmal braucht es nicht viel mehr als einen Teller Pasta mit Gemüse und einer leckeren Sauce. Deshalb servieren wir heute Tortelli mit einem selbst gemachten Pesto, für das wir unter anderem aromatische Tomaten, rauchig gewürzte Mandeln und herzhaften Hartkäse durch den Mixer jagen. Die Pasta wird fix gekocht, während die Zucchini in der Pfanne brutzelt, und schon kann aufgetischt werden. Guten Appetit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 2 courgettes
- 2 tomaten
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- ½tl zout
- 45ml olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet
- staafmixer met beker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 667kcal, vet 37.3g, koolhydraten 62.8g, eiwit 22.9g



1. Zutaten voorbereiten

In een middelgrooten Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in 0,5–1cm dicke Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–4Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. Die ½ des Knoblauchs und ½TL Salz zugeben und ca. 2Min. mitbraten.



3. Tomaten schneiden

1 **Tomate** in grobe Stücke, die **andere Tomate** in feine Würfel schneiden, dabei jeweils den Strunk entfernen. Die **Mandeln** grob hacken und den **Käse** 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.



5. Pesto mixen

Die **groben Tomatenstücke** mit den **Mandeln**, dem **Käse**, dem restlichen Knoblauch, 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß zu einem feinen **Pesto** pürieren. Falls das **Pesto** zu fest ist, etwas Wasser zugeben. Die **Pasta** mit dem **Pesto** vermengen und mit der **Zucchini** und den **Tomatenwürfeln** garniert servieren.



6. Morgen gibt's Resto

Das Gute an Pesto ist, dass es sowohl warm als auch kalt hervorragend schmeckt. Sollte also etwas übrig bleiben, kannst du es mit ein bisschen Öl bedeckt im Kühlschrank aufbewahren – so bleibt es länger frisch. Im Laufe der Woche schmeckt das Pesto dann hervorragend im Nudelsalat, auf der Pizza oder auf einem Stück knusprigem Baguette.