

## Ricotta-Spinat-Tortelli mit Schweinehack

und gebratenem Apfel, dazu Gurken-Mohn-Salat



ca. 20min



2 personen

Was hier so wunderbar cremig aussieht, ist genau das: cremig. Und lecker. Und besonders! Denn in der ganzen Cremigkeit versteckt sich heimlich ein frisch-aromatischer Apfel und auch das saftig-würzige Schweinehack ist heute eher in Camouflage unterwegs. Gänzlich ungetarnt und nicht minder raffiniert: der Gurkensalat mit Mohn. Aber um ehrlich zu sein - wir waren schon bei „Ricotta-Spinat-Tortelli“ überzeugt.

## Wat je van ons krijgt

- 250g tortelli met ricotta & spinazie <sup>1,2,3</sup>
- 1 appel
- 1 teen knoflook
- 1 blokje Italiaanse kaas <sup>3</sup>
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 kuipje crème fraîche <sup>3</sup>
- 1 komkommer
- 1 zakje maanzaad

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 40ml olijfolie
- 10ml azijn

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

## Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 1007kcal, vet 61.5g, koolhydraten 69.5g, eiwit 45.5g



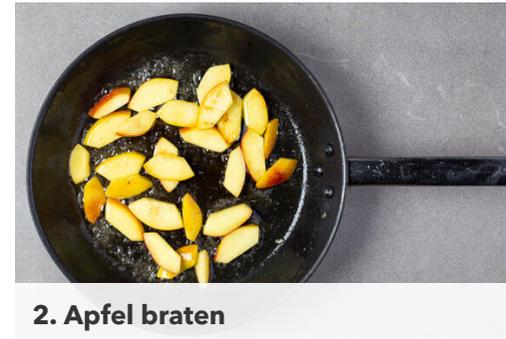
1. Zutaten voorbereiten

In een middelgrooten Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Apfel** vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** grob reiben.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 4-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Apfel braten

Die **Apfelscheiben** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 4Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** längs vierteln und in breite Stücke schneiden. Je nach Geschmack ca. die **½ des Mohns** mit 2TL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



3. Sauce zubereiten

In der Pfanne erneut 1EL Olivenöl erhitzen und den **Knoblauch** und das **Hackfleisch** mit der **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **Äpfel** dazugeben und 30Sek.-1Min. erwärmen. Die Pfanne mit der **Sauce** vom Herd nehmen und beiseitestellen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Tortelli** zur **Sauce** in die Pfanne geben und bei starker Hitze ca. 1Min. unterrühren, ggf. löffelweise **Pastawasser** zugeben. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, mit Salz und Pfeffer und ggf. der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken. Die **Tortelli** auf Teller verteilen und mit dem **Gurken-Mohn-Salat** servieren.