

DINNERLY



Pesto-Tortelloni mit Kürbispüree

dazu feiner Spinat mit Tomaten



ca. 25min



2 Portionen

Wer liebt sie nicht, die kleinen, aber feinen Tortelloni mit leckerer Pestofüllung? Die sind schon alleine für sich ein wahrer Gaumenschmaus und zudem in Windeseile zubereitet – wir setzen heute aber noch einen drauf und zaubern mit cremigem Kürbis, frischem Spinat und einem Hauch Tomaten ein farbenfrohes Comfortfood!

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Hokkaidokürbis
- 250g Pesto-Tortelloni ^{1,3,7}
- 1 Tomate
- 50g Babyspinat

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 2 Knoblauchzehen
- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

KOCHTIPP

Wer das Kürbispüree nicht zu fein mag, verwendet statt dem Mixer einen Kartoffelstampfer.

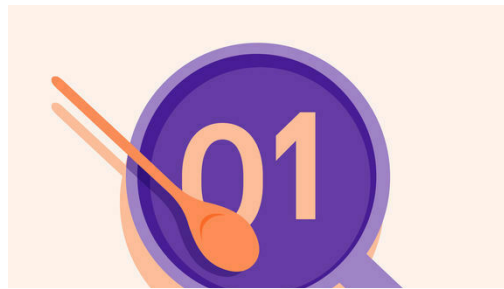
ALLERGENE

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

NÄHRWERTANGABEN PRO

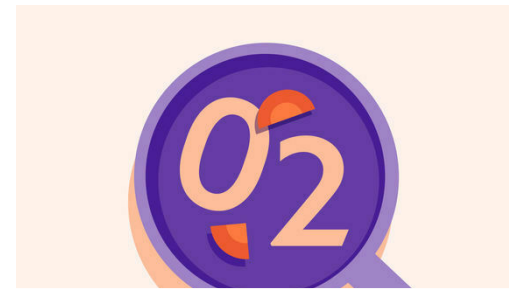
PORTION

Energie 633kcal, Fett 30.0g,
Kohlenhydrate 72.2g, Eiweiß 16.6g



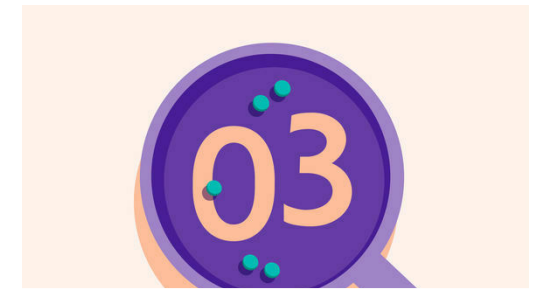
1. Kürbis schneiden

Den Backofen auf 240°C Umluft vorheizen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den **Kürbis** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



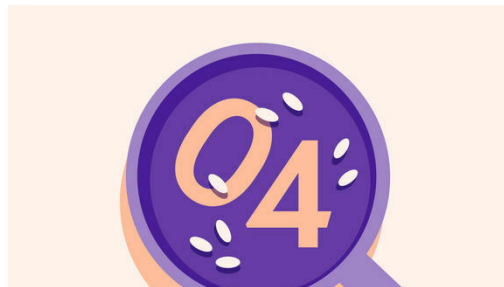
2. Kürbispüree zubereiten

Den **Kürbis** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 15Min. backen, bis die **Kürbiswürfel** weich sind. Dann mit 1EL Butter mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



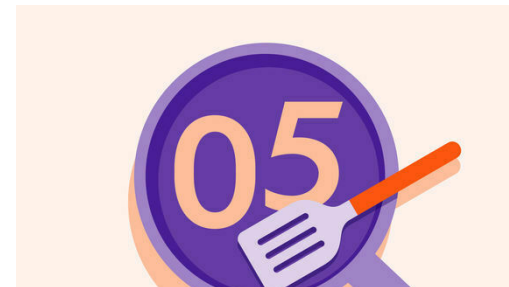
3. Tomate pürieren

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Tortelloni** zum Kochen bringen. Die **Tomate** vierteln, den Strunk entfernen und die **Tomate** in 0,5–1cm große Würfel schneiden. In einem hohen Gefäß mit 1EL Wasser sowie Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack bis zur gewünschten Konsistenz pürieren.



4. Tortelloni kochen

Die **Tortelloni** in das kochende Wasser geben und 4–5Min. kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



5. Fertigstellen & servieren

Den Knoblauch in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Den **Spinat** dazugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen, die **Tomaten** einrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Tortelloni** in die Pfanne geben und mit der **Sauce** vermengen. Die **Tortelloni** auf dem **Kürbispüree** anrichten und servieren.



6. Die Milch macht's?

Vielleicht haben wir es schon mal erwähnt: (Fast) alles schmeckt noch besser mit Käse. Und da wir uns nicht mit durch Jahrhunderte tradierten Erkenntnissen anlegen wollen, empfehlen wir ganz regelkonform ein wenig geriebenen Hartkäse obendrauf. Schön, oder? ... Wie, nicht so schön? Zu viel Kuh? Es schmeckt natürlich auch ohne ganz famos! Und übrigens: Olivenöl statt Butter geht auch (fast) immer!