

# Farfalle Caprese mit Büffelmozzarella

Zucchini, Kirschtomaten und Basilikum

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 954 kcal • Tag 5 kochen

24



Farfalle



Knoblauchzehe



Zucchini



Frischecreme



Tomatenpesto



Basilikum



Büffelmozzarella



Gemüsebrühe



Kirschtomaten

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne mit Deckel, 1 hohes Rührgefäß und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

|  | 2P    | 3P     | 4P    |
|--|-------|--------|-------|
| Farfalle <b>15)</b>                    | 270 g | 360 g  | 500 g |
| Knoblauchzehe <b>ES</b>                | 0,5** | 0,75** | 1     |
| Zucchini <b>DE   NL   ES   MA   IT</b> | 1     | 2      | 2     |
| Frischcreme <b>7)</b>                  | 100 g | 150 g  | 200 g |
| Tomatenpesto <b>14)</b>                | 50 g  | 75 g   | 100 g |
| Basilikum                              | 10 g  | 10 g   | 10 g  |
| Büffelmozzarella <b>7)</b>             | 1     | 1,5**  | 2     |
| Gemüsebrühe <b>10)</b>                 | 4 g   | 6 g    | 8 g   |
| Kirschtomaten                          | 125 g | 250 g  | 250 g |

\*\*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. 460 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 869 kJ/208 kcal | 3991 kJ/954 kcal    |
| Fett                    | 7,46 g          | 34,22 g             |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,44 g          | 20,39 g             |
| Kohlenhydrate           | 22,46 g         | 103,09 g            |
| – davon Zucker          | 2,44 g          | 11,21 g             |
| Eiweiß                  | 7,37 g          | 33,82 g             |
| Salz                    | 0,691 g         | 3,172 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:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 10) Sellerie

14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien

MA: Marokko IT: Italien



## Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher. Einen großen Topf mit dem heißem **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. **Farfalle** darin ca. 12 Min. (oder nach eigenem Geschmack) bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

**Pasta** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen.



## In der Zwischenzeit

**Knoblauch** abziehen und fein würfeln.

**Basilikumblätter** abzupfen. Ein paar Blätter zur Dekoration beiseitelegen und den Rest fein hacken.

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.



## Für den Frischkäse

In einem hohen Rührgefäß **Frischkäse**, **Tomatenpesto**, **Gemüsebrühe** und **Basilikum** mischen und mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Zutaten anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und darin **Zucchinihalbmonde**, gewürfelten **Knoblauch** 3 – 4 Min. anbraten. Hitze reduzieren, **Pfanneninhalt** mit **Frischkäse-Mischung** ablöschen und kurz vermengen.



## Pasta vollenden

Währenddessen **Büffelmozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.

**Pasta** und **Kirschtomaten** in die Pfanne zum **Gemüse** mit der **Soße** geben und vermengen. **Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Pfanneninhalt** mit **Mozzarellastücken** toppen, Deckel aufsetzen und 1 – 2 Min. erhitzen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



## Anrichten

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen, mit restlichem **Basilikum** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

