

Penne mit Basilikumsoße und Ofengemüse

getoppt mit Pinienkernen und Hartkäse

Family Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 950 kcal • Tag 5 kochen

6



Penne



Kochsahne



Basilikum



Gemüsebrühpulver



Schalotte



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Pinienkerne



Porree



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Getrocknete Tomaten mit Kräutern



Karotte

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 großer Topf, 2 Sieb, 2 Sieb und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne 15)	270 g	360 g	500 g
Kochsahne 7)	225 g**	300 g	375 g**
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Schalotte DE NL FR ES	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	40 g	80 g	80 g
Pinienkerne	20 g	30 g	40 g
Porree DE NL ES	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	2 g	4 g	4 g
Getrocknete Tomaten mit Kräutern	50 g	70 g	100 g
Karotte DE IL NL FR IT ES	2	3	4

**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. 570 g)
Brennwert	701 kJ/167 kcal	3976 kJ/950 kcal
Fett	6,3 g	35,7 g
– davon ges. Fettsäuren	3,2 g	18,4 g
Kohlenhydrate	21,2 g	120,5 g
– davon Zucker	4,1 g	23,4 g
Eiweiß	5,8 g	32,9 g
Salz	0,64 g	3,63 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) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien



1 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Karotte nach Belieben schälen, längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Porree längs halbieren, gründlich auswaschen und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.



4 Für die Soße

Blätter vom **Basilikum** abzupfen.

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, **Basilikumblätter** (etwas für die Dekoration beiseitelegen), **Gemüsebrühe**, „Hello Buon Appetito“ und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** mit einem Pürierstab pürieren.



2 Gemüse backen

Porree und **Karotte** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die **Pinienkerne** lassen).

Knoblauch abziehen, dazupressen und alles mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Im Ofen 14 – 17 Min. backen, bis das **Gemüse** weich und leicht gebräunt ist.



5 Soße kochen

Schalotte halbieren, abziehen und fein hacken.

Getrocknete Tomaten fein hacken.

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebel** und **getrocknete Tomaten** hinzufügen und ca. 1 Min. anschwitzen. Mit vorbereitetem **Sahnemix** ablöschen und ca. 1 Min. kochen.

Pasta durch ein Sieb abgießen und gleich zurück in den großen Topf geben. **Soße** zu der **Pasta** in den Topf geben.

Hälfte vom **Hartkäse** hinzufügen und gut vermengen.



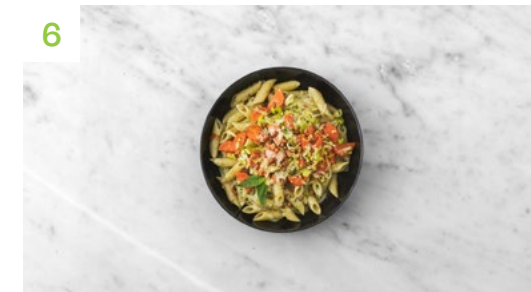
3 Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen.

Pasta hinzugeben und 10 – 11 Min. bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

In den letzten 2 Min. der Gemüse-Backzeit die **Pinienkerne** mit auf das Backblech geben.



6 Anrichten

Pasta mit **Soße** auf Tellern anrichten und mit dem **Ofengemüse**, restlichem **Hartkäse** und **Pinienkernen** toppen.

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>

