



AGNOLOTTI MIT EXTRA SCHWEINESTREIFEN, dazu Walnusspesto und gebratene Zucchinischeiben

EXTRA LECKERBISSEN

SCHWEINESTREIFEN



frische Agnolotti mit
Basilikumfüllung



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Petersilie



Gewürzmischung
„HelloMediterraneo“



Schweinefilet



Walnusskerne



Zucchini



Basilikumpaste



Schnittlauch



Kirschtomaten



10 [10 | 15] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1 Thermomix hilft

Tag 1 - 5 kochen

Extra Leckerbissen! Deine Agnolotti mit Basilikumfüllung erfahren heute ein Upgrade durch saftig-würzige Schweinestreifen. So verwöhnst Du Dich ganz besonders nach einem langen Arbeitstag. Das aromatische Highlight dazu ist Dein frisch zubereitetes Walnusspesto, das perfekt mit den angebratenen Zucchinischeiben zusammenpasst. Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche das **Gemüse** ab.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Walnusskerne in eine Pfanne geben und ohne Fettzugabe kurz rösten. Dabei darauf achten, dass sie nicht verbrennen. Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** der Länge nach halbieren und in 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden. **Kirschtomaten** halbieren. **Knoblauch** abziehen und halbieren. **Petersilie** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. **Schnittlauch** in kurze Röllchen schneiden. Reichlich heißes Wasser in einen großen Topf geben, **salzen*** und zum Kochen bringen.



4 AGNOLOTTI KOCHEN

Agnolotti ins kochende **Wasser** geben und 4 – 5 Min. bissfest garen. Anschließend **Agnolotti** durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



2 FLEISCH VORBEREITEN

Schweinefilets in 1 cm dicke, etwas länglichere Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. **Gewürzmischung „HelloMediterraneo“**, **Hälfte** des **Knoblauchs**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Gewürze** aus dem Mixtopf zu den **Fleischstreifen** geben, mischen und kurz beiseite stellen. Mixtopf nicht spülen.



5 GEMÜSE UND FLEISCH

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Stufe erhitzen, zuerst **Schweinefiletstreifen** und **Zucchinihalbmonde** gemeinsam für 4 – 6 Min. unter Wenden anbraten, bis **Fleisch** und **Zucchini** gar und leicht gebräunt sind. Dann die halbierten **Kirschtomaten** zugeben, unterheben und dabei mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Walnusspesto in den Topf zu den **Agnolotti** geben und gut mischen.



3 FÜR DAS PESTO

Restlichen **Knoblauch**, geröstete **Walnüsse**, **Petersilienstücke** und die **Hälfte** des **Hartkäses** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern. **Basilikumpaste**, 30 g [45 g | 60 g] **Olivenöl***, 30 g [45 g | 60 g] kaltes **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 5** zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Einmal mit dem Spatel über den Mixtopfboden rühren, um zu prüfen ob das **Pesto** gut gemischt ist. Eventuell nochmal **5 Sek./Stufe 6** mischen.



6 ANRICHTEN

Agnolottipasta auf Teller verteilen. Gebratenes **Gemüse** und **Fleischstreifen** darauf anrichten, mit **Schnittlauch** bestreuen und mit restlichem **Hartkäse** genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini NL PL	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kirschtomaten	100 g	150 g	200 g
Schweinefilets	250 g	375 g	500 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	2 g	3 g	4 g
Petersilie/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Walnusskerne 7)	20 g	30 g	30 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	60 g	80 g
frische Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Olivenöl* für Schritt 3	30 g	45 g	60 g
Wasser* für Schritt 3	30 g	45 g	60 g
Öl* für Schritt 5	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
🕒 Beachte die benötigte Menge. Die geliefertete 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. 550 g)
Brennwert	808 kJ/193 kcal	4.561 kJ/1.090 kcal
Fett	15 g	87 g
- davon ges. Fettsäuren	6 g	36 g
Kohlenhydrate	1 g	7 g
- davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiß	12 g	70 g
Salz	1 g	7 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande **PL:** Polen **ES:** Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at