



# Basilikum-Pasta-Taschen

mit Walnusspesto und gebratenen Zucchinischeiben



## HELLO WALNÜSSE

*Nicht umsonst sehen sie aus wie ein kleines Gehirn: Walnüsse sind hilfreich, wenn es darum geht, unsere grauen Zellen mit Energie zu versorgen.*



Agnolotti



Zucchini



Knoblauchzehe



ital. Hartkäse



Walnüsse



krause Petersilie



20 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Veggie

Zeit sparen

Eine echte Spezialität wartet heute auf Dich. Agnolotti stammen aus der Piemont-Region in Italien und werden, anders als z.B. Ravioli, aus nur einer Teighahn gefertigt, die nach dem Befüllen einfach übereinandergeklappt wird. Das aromatische Highlight heute ist allerdings Dein frisch zubereitetes Walnusspesto, das perfekt zu den angebratenen Zucchinischeiben passt und Dich nach Bella Italia entführt.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, ein **Sieb**, **1 große Pfanne**, ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürierstab** und eine **Gemüsereibe**.



## 1 ALS VORBEREITUNG

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** der Länge nach halbieren und in dünne Halbmonde schneiden. **Knoblauch** abziehen und in grobe Stücke schneiden. Hälfte des **Hartkäses** grob zerkleinern.



## 2 PASTA GAREN

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, leicht **salzen** und einmal aufkochen. **Agnolotti** darin 4 – 5 Min. bissfest garen. Anschließend **Agnolotti** in ein Sieb abgießen.



## 3 WÄHRENDEDESSEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zucchinihalbmonde** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten.



## 4 PESTO ZUBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß **Walnüsse**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, 2 EL [4 EL] kaltes **Wasser**, zerkleinerten **Hartkäse** und **Knoblauchstücke** mit einem Pürierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 5 ZUM SCHLUSS

Den restlichen **Hartkäse** grob reiben. Blätter von der **Petersilie** abzupfen und grob hacken.



## 6 ANRICHTEN

**Agnolotti** auf Teller verteilen und mit **Walnusspesto** mischen. Angebratene **Zuchinischeiben** daraufgeben. Mit geriebenem **Hartkäse** und gehackter **Petersilie** bestreuen und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini	1	2
Knoblauchzehe	½ ☞	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 3) 7) 15)	400 g	800 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
krause Petersilie	10 g	20 g
Salz*, (Oliven-)Öl*, Pfeffer*		

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].  
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	832 kJ/199 kcal	3054 kJ/731 kcal
Fett	9 g	33 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	9 g
Kohlenhydrate	23 g	81 g
– davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	8 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	2 g

## ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGSLÄNDER

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*