



HELLO AGNOLOTTI! BASILIKUM-PASTA-TASCHEN

mit Walnusspesto und gebratenen Zucchinischeiben



HELLO WALNÜSSE

Der ursprüngliche griechische Name der Walnuss lautet „Karyon“, was so viel wie Kopf oder auch Gehirn bedeutet.



Agnolotti mit Basilikumfüllung



Zucchini



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Walnüsse



Basilikum



20 Minuten

Stufe 1

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 **ballaststoffreiches** 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. $\frac{1}{2}$ des **Hartkäses** grob zerkleinern.



2 AGNOLOTTI GAREN

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



3 WÄHRENDDESSEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **öl** erhitzen und **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

Die zweite Hälfte des **Hartkäses** grob reiben. Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken.



6 ANRICHTEN

Agnolotti auf Teller verteilen und mit **Walnusspesto** mischen. Angebratene **Zuchinischeiben** daraufgeben, mit geriebenem **Hartkäse** und gehacktem **Basilikum** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini ES	1	2
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$ ☞	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
Basilikum	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.

DURCHSCHNITTLLICHE 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

ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

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!