



# Hello Agnolotti! 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.



Basilikum



Hartkäse ital. Art



Agnolotti mit Basilikumfüllung



Walnüsse



Knoblauchzehe



Zucchini



30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Wir wollen Dir noch einmal den Sommer zurück in Deine Küche und auf den Tisch bringen. Darum wartet heute eine echte Spezialität auf Dich: Agnolotti stammen aus der Piemont-Region in Italien und werden, anders als z. B. Ravioli, aus nur einer Teigbahn gefertigt, die nach dem Befüllen einfach übereinandergeklappt wird. Das aromatische Highlight ist allerdings Dein frisch zubereitetes Walnusspesto, das perfekt zu den angebratenen Zucchinischeiben passt.

# LOS GEHT'S

Wasche **Zucchini** und **Basilikum** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 großen Topf**, eine **Gemüsereibe**, ein **Sieb**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürrierstab**.



## 1 ALS VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** der Länge nach halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.

**Knoblauch** abziehen und in grobe Stücke schneiden.

Die  **Hälfte** 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.

Anschließend **Agnolotti** in ein Sieb abgießen und zum Warmhalten zurück in den Topf geben.



## 3 WÄHRENDDESSEN

In einer großen Pfanne **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Zucchinihalbmonde** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten.



## 4 PESTO ZUBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß **Walnüsse**, **Oliveöl\***, **kaltes Wasser\***, zerkleinerten **Hartkäse** und **Knoblauchstücke** mit einem Pürrierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 ZUM SCHLUSS

Den restlichen **Hartkäse** grob reiben. Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken.



## 6 ANRICHTEN

**Agnolotti** auf Teller verteilen und mit **Walnusspesto** mischen.

Angebratene **Zucchini**scheiben daraufgeben, mit geriebenem **Hartkäse** und gehacktem **Basilikum** bestreuen und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini ES	1	1 (groß)	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 2) 5)	400 g	600 g	800 g
Walnüsse 8)	20 g	30 g	40 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Oliveöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
kaltes Wasser*	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
☞ 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. 000 g)
Brennwert	938 kJ/224 kcal	3349 kJ/801 kcal
Fett	19 g	67 g
- davon ges. Fettsäuren	9 g	31 g
Kohlenhydrate	2 g	6 g
- davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiß	12 g	43 g
Ballaststoffe	0 g	1 g
Salz	2 g	7 g

## ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 5) Milch 8) Walnüsse

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit!*