



Hello Agnolotti! Basilikum-Pasta-Taschen

mit Walnusspesto und 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



10 [15] Min.

30 [35] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

Zeit sparen

So langsam sind sommerliche Rezepte wieder gern in der Küche gesehen. 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 Zucchinischeiben passt.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 großen Topf**, ein **Sieb**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 FÜR DEN BASILIKUM-KÄSE
Hartkäse in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. **Basilikum** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, zugeben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

1 TL [2 TL] vom **Basilikum-Käse** für die Dekoration in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.



4 DAMPFGAREN
350 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **13 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Agnolotti ins kochende **Wasser*** geben und 4 – 5 Min. bissfest garen.

Abschließend **Agnolotti** durch ein Sieb abgießen.



2 PESTO ZUBEREITEN
Knoblauch abziehen, zusammen mit den **Walnüssen** in den Mixtopf zugeben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

15 g [30 g] **Olivenöl***, 35 g [70 g] kaltes **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** zu einem feinen **Pesto** verarbeiten.

Pesto in eine große Schüssel umfüllen.



5 ALLES GUT MISCHEN
Varoma abnehmen und vorsichtig öffnen.

Zucchinischeiben und **Agnolotti** in die große Schüssel zum **Walnusspesto** geben und gut vermischen, eventuell ein bisschen heiße Garflüssigkeit zugeben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 GAREN VORBEREITEN
Zucchini längs halbieren, in ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden und auf den Varoma-Einlegeboden geben, dabei darauf achten, dass die seitlichen Garschlitze frei bleiben.

Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.



6 ANRICHTEN
Agnolotti auf Teller verteilen, mit **Basilikum-Käse** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini ES	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 3) 7)	400 g	800 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Basilikum	10 g	20 g

Salz*, (Oliven-)Öl*, Pfeffer*, Wasser*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	931 kJ/225 kcal	3317 kJ/800 kcal
Fett	19 g	68 g
– davon ges. Fettsäuren	9 g	31 g
Kohlenhydrate	2 g	6 g
– davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	13 g	44 g
Ballaststoffe	1 g	2 g
Salz	2 g	7 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse
15) kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Sellerie und Sesam enthalten

(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).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 72 023 20 78 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!