



CAPRESE-PLATTE MIT NEKTARINE, Büffelmozzarella und frischem Basilikum

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W26

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Nektarinen



Büffelmozzarella



Basilikum



Balsamicoecreme



Haselnüsse

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Kräuter** und **Obst** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Pfanne**.



1 HASELNÜSSE RÖSTEN

Haselnüsse in einer kleinen Pfanne ohne Zusatz von Fett rösten, bis sie duften, anschließend kurz abkühlen lassen.



2 NEKTARINEN SCHNEIDEN

Nektarinen halbieren, Kerne herauslösen und **Nektarinhälften** in 1 cm dünne Spalten schneiden.



3 MOZZARELLA SCHNEIDEN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen.
Büffelmozzarella in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Haselnüsse grob hacken.



4 TELLER ANRICHTEN

Mozzarella in die Mitte des Tellers geben. **Nektarinspalten** drum herum anrichten und **Basilikumblätter** über beides verteilen.



5 SALAT ABSCHMECKEN

Caprese-Salat mit 1 EL **Olivenöl*** beträufeln und nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.
Balsamicocreme über den **Salat** verteilen.



6 ANRICHTEN

Salat mit gehackten **Haselnüssen** toppen und sofort servieren.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Nektarine ES IT	2
Büffelmozzarella 5)	1
Basilikum	10 g
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml
Haselnüsse 7)	10 g
Öl* für Schritt 5	1 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 200 g)
Brennwert	762 kJ/183 kcal	1.441 kJ/345 kcal
Fett	12,76 g	24,11 g
– davon ges. Fettsäuren	6,17 g	11,67 g
Kohlenhydrate	10,45 g	19,75 g
– davon Zucker	8,24 g	15,57 g
Eiweiß	6,44 g	12,17 g
Salz	0,452 g	0,854 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 5) Milch 7) Schalenfrüchte
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar.