Conchiglie Bruschetta Art mit bunten Kirschtomaten

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten & Transport

27

Vegetarisch | Klimaheld | One-Pot-Gericht | 25 – 35 Minuten • 3267 kJ/781 kcal • Tag 5 kochen

Conchiglie

bunte Kirschtomaten

Zwiebel

Knoblauchzehe

Basilikum

Thymian

Tomatenpesto

Gemüsebrühe

Balsamico-Crème

geriebener Hartkäse

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze 600 ml [900 ml | 1.200 ml] Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Conchiglie **15)**	250 g	375 g	500 g
bunte Kirschtomaten	300 g	450 g	600 g
Zwiebel **DE** | **NL** | **NZ**	1	1	2
Knoblauchzehe **ES**	1	2	2
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Tomatenpesto **14)**	75 g	100 g	150 g
Gemüsebrühe **10)**	4 g	6 g	8 g
Balsamico-Crème **14)**	12 g	24 g	24 g
geriebener Hartkäse **7) 8)**	40 g	60 g	80 g
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	465 kJ/111 kcal	3267 kJ/781 kcal
Fett	2,55 g	17,88 g
– davon ges. Fettsäuren	0,82 g	5,78 g
Kohlenhydrate	14,79 g	103,89 g
– davon Zucker	1,81 g	12,73 g
Eiweiß	3,62 g	25,41 g
Salz	0,376 g	2,643 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland

2022-W15

1

Zwiebel & Knoblauch anbraten

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen und beides fein hacken.

In einem großen Topf 1 EL [**1,5 EL | 2 EL**] **Öl*** erhitzen.

Zwiebeln hineingeben, **Knoblauch** dazupressen und beides 1 – 2 Min. bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

2

Nudeln kochen

550 ml [**825 ml | 1.100 ml**] heißes **Wasser***, **Conchiglie**, **Gemüsebrühpulver** und 0,5 TL [**0,75 TL | 1 TL**] **Salz*** in den Topf geben. Aufkochen und abgedeckt ca. 14 – 18 Min. köcheln lassen, bis die **Nudeln** bissfest sind.

Zwischendurch mehrmals umrühren. Besonders zum Schluss, wenn das **Wasser** fast verkocht ist, musst Du öfter umrühren, damit die **Nudeln** nicht ansetzen.

3

Gemüse schneiden

Kirschtomaten vierteln.

Blätter der **Kräuter** getrennt voneinander abzupfen. **Thymian** fein hacken und **Basilikum** in feine Streifen schneiden.

4

Soße hinzufügen

Wenn die **Nudeln** bissfest sind, **Tomatenpesto** und 50 ml [**75 ml | 100 ml**] heißes **Wasser*** hinzufügen und zu einer glatten **Soße** rühren.

Zwei Drittel der **Kirschtomaten** und gehackten **Thymian** unterheben und 2 – 3 Min. erhitzen.

5

Pasta fertigstellen

Kurz vor dem Anrichten die Hälfte des geriebenen **Hartkäses** unterheben.

Kräftig mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

Anrichten

One-Pot-Pasta auf Teller verteilen. Mit **Basilikumstreifen**, restlichen **Kirschtomaten** und **Hartkäse** toppen. **Pasta** nach Belieben mit **Balsamico-Crème** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
http://www.hellofresh.de/freunde