

Conchiglie Bruschetta Art mit bunten Kirschtomaten

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch One-Pot-Gericht Klimaheld 25 – 35 Minuten • 759 kcal • Tag 5 kochen



Conchiglie



bunte Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Tomatenpesto



Gemüsebrühe



Balsamicoreme



geriebener Hartkäse



- 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.

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
Balsamicoreme 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	452 kJ/108 kcal	3175 kJ/759 kcal
Fett	2,53 g	17,78 g
- davon ges. Fettsäuren	0,78 g	5,51 g
Kohlenhydrate	14,30 g	100,48 g
- davon Zucker	1,82 g	12,78 g
Eiweiß	3,60 g	25,29 g
Salz	0,382 g	2,683 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)** Schwefeldioxyde 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



Zwiebel & Knoblauch anbraten

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

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

Knoblauch abziehen.

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.



Nudeln kochen

In den großen Topf 550 ml [825 ml | 1.100 ml] heißes **Wasser***, **Conchiglie**, **Gemüsebrühpulver** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** 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.



Gemüse schneiden

Kirschtomaten vierteln.

Blätter der **Kräuter** getrennt voneinander abzupfen.

Thymian fein hacken und **Basilikum** in feine Streifen schneiden.



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.



Pasta fertigstellen

Kurz vor dem Anrichten die Hälfte des **geriebenen Hartkäses** unterheben. Kräftig mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

One-Pot-Pasta auf Teller verteilen.

Mit **Basilikumstreifen**, restlichen **Kirschtomaten** und **Hartkäse** toppen.

Pasta nach Belieben mit **Balsamicoreme** 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>

