

# 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

27



Conchiglie



bunte Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Tomatenpesto



Gemüsebrühe



Balsamicoreme



griebener Hartkäse



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Conchiglie <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
bunte Kirschtomaten	300 g	450 g	600 g
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	75 g	100 g	150 g
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
Balsamicoreme <b>14)</b>	12 g	24 g	24 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g

\*\*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)** 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



## 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 dem 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>

