



Cremige Hirtenkäse-Tomaten-Pasta mit Spinatsalat

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Klimaheld unter 650 Kalorien Thermomix hilft • 636 kcal • Tag 3 kochen

21



frische Linguine



Hirtenkäse



Kirschtomaten



Tomate



Basilikum



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Babyspinat



Knoblauchzehe



Pinienkerne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

20 [20 | 25] Min.

35 [35 | 35] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Balsamicoessig*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix® und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--------------------------------------|-------|-------|-------|
| frische Linguine 15) | 250 g | 375 g | 500 g |
| Hirtenkäse 7) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Kirschtomaten | 250 g | 375 g | 500 g |
| Tomate NL ES MA | 1 | 2 | 2 |
| Basilikum | 10 g | 10 g | 20 g |
| Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“ | 2 g | 4 g | 4 g |
| Babyspinat | 50 g | 75 g | 100 g |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 | 2 |
| Pinienkerne | 10 g | 20 g | 20 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. 410 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 652 kJ/156 kcal | 2660 kJ/636 kcal |
| Fett | 5,92 g | 24,15 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 1,61 g | 6,58 g |
| Kohlenhydrate | 19,09 g | 77,87 g |
| – davon Zucker | 2,59 g | 10,57 g |
| Eiweiß | 5,99 g | 24,44 g |
| Salz | 0,372 g | 1,516 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) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Hirtenkäse in eine große Auflaufform legen.

Kirschtomaten halbieren.

Tomate in 2 cm Würfel schneiden.

Tomatenwürfel und **Kirschtomaten** rundum den **Hirtenkäse** verteilen. Mit „**Hello Buon Appetito**“, **Salz** und **Pfeffer*** würzen.



Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen. 5 Min. vor Ende der Ofengarzeit **Linguine** in den Topf mit kochendem **Wasser*** geben und 3 – 4 Min. bissfest kochen. Danach durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser** auffangen.



Ab in den Ofen

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g [30 g | 40 g] **Olivenöl*** zugeben und **8 Sek./Stufe 3** mischen. **Knoblauch-Öl** über **Tomaten** und **Hirtenkäse** verteilen und im Ofen 20 – 25 Min. backen, bis die **Tomaten** und der **Käse** weich sind.

5 Min. vor Ende der Garzeit **Pinienkerne** über den **Tomaten** verteilen und mitbacken.

Währenddessen fortfahren.



Fertigstellen

Auflaufform aus dem Ofen holen, **Linguine** und aufgefangenes **Kochwasser** hineingeben, alles gut durchmischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Salat

Basilikum in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Etwas für die Deko herausnehmen, restlichen **Basilikum** mit dem Spatel nach unten schieben. **Spinat**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** und 10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **20 Sek./Stufe 3** vermischen.



Anrichten

Feta-Tomaten-Pasta auf Teller verteilen, mit restlichem **Basilikum** toppen und mit dem **Salat** genießen.

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>

