

# Farfalle Caprese mit Büffelmozzarella

## Zucchini, Kirschtomaten und Basilikum

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 3378 kJ/807 kcal • Tag 5 kochen

7



Farfalle



Knoblauchzehe



Zucchini



Frischkäse



Tomatenpesto



Basilikum



Büffelmozzarella



Gemüsebrühe



Kirschtomaten



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

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne mit Deckel,  
1 hohes Rührgefäß und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Farfalle <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	0,5**	0,75**	1
Zucchini <b>ES   NL</b>	1	2	2
Frischkäse <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	50 g	75 g	100 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Büffelmozzarella <b>7)</b>	1	1,5**	2
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
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. 400 g)
Brennwert	852 kJ/204 kcal	3378 kJ/807 kcal
Fett	5,60 g	22,19 g
– davon ges. Fettsäuren	2,78 g	11,03 g
Kohlenhydrate	25,89 g	102,64 g
– davon Zucker	2,91 g	11,54 g
Eiweiß	6,32 g	25,06 g
Salz	0,718 g	2,846 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) 10) Sellerie 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** ES: Spanien NL: Niederlande



## Vorbereitung

Einen großen Topf mit dem heißem **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Farfalle** darin ca. 12 Min. (oder nach eigenem Geschmack) bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

**Pasta** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen.



## Zutaten anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zucchinihalbmonde**, gewürfelten **Knoblauch** 3 – 4 Min. anbraten.

Hitze reduzieren, **Pfanneninhalt** mit **Frischkäse-Mischung** ablöschen und kurz vermengen.



## In der Zwischenzeit

**Knoblauch** abziehen und fein würfeln.

**Basilikumblätter** abzupfen.

Ein paar Blätter zur Dekoration beiseitelegen und den Rest fein hacken.

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.



## Pasta vollenden

Währenddessen **Büffelmozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.

**Pasta** und **Kirschtomaten** in die Pfanne zum **Gemüse** mit der **Soße** geben und vermengen. **Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Pfanneninhalt** mit **Mozzarellastücken** toppen, Deckel aufsetzen und 1 – 2 Min. erhitzen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



## Für den Frischkäse

In einem hohen Rührgefäß **Frischkäse**, **Tomatenpesto**, **Gemüsebrühe** und **Basilikum** mischen und mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen, mit restlichem **Basilikum** bestreuen und 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>

