Frische Tagliatelle

mit Kräuterpesto, Kapern und Mozzarella

HELLO KAPERN

Bei Kapern handelt es sich um die Blütenknospen von Kaperngewächsen. Sie werden in Essig, Öl oder einer Salzlake eingelegt und sorgen so für die ganz besondere Würze!

- Hartkäse
- Basilikum
- Rauchmandeln
- Erbsen
- frische Tagliatelle
- Kapern
- Mozzarella
- Zitrone
- Oregano
- Petersilie

15 min.
Stufe 1
Veggie
30 min.
Thermomix übernimmt alles
leichter Genuss

Soul Food vom Feinsten! Dieses herzhafte Gericht sorgt heute für wahre Glücksmomente. Frische Tagliatelle wie aus Italien, knackige Erbsen und würzige Kapern runden diesen kulinarischen Italien-Ausflug ab und zaubern Dir Abwechslung und gute Laune in Deine Küche! Lass Dir dieses **schnelle** Gericht schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit einem **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 große Schüssel** und eine **Saftpresse**. Entdecke die **frischen Tagliatelle mit Kräuterpesto.**

1 MANDELN ZERKLEINERN

Rauchmandeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

2 PESTO VORBEREITEN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Blätter von **Basilikum**, **Oregano** und **Petersilie** abzupfen, in Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

3 PESTO FERTIGSTELLEN

½ der **Rauchmandeln**, 40 g **Olivenöl**, 80 g kaltes **Wasser**, **Salz** und **Pfeffer** in den Mixtopf geben und **40 Sek./Stufe 5** zu einem feinen **Pesto** vermischen. **Pesto** in eine Schüssel umfüllen.

4 GAREN

Erbsen pulen. 500 g **Wasser** in den Mixtopf geben. **Tagliatelle** und **Erbsen** locker im Varoma-Behälter verteilen, Varoma verschließen, aufsetzen und **14 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

5 WÄHRENDDESSEN

Kapern durch den Gareinsatz abgießen. **Mozzarella** in kleine Stücke zupfen. **Zitrone** halbieren und eine Hälfte auspressen.

6 ANRICHTEN

Tagliatelle, **Erbsen** und **Kapern** in die große Schüssel zum **Pesto** geben und gut vermischen, mit ein wenig **Zitronensaft** abschmecken. **Kräuterpesto-Tagliatelle** auf Teller verteilen, **Mozzarellastücke** darübergeben, mit restlichen **Rauchmandeln** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g
Basilikum/Oregano/Petersilie	20 g
Rauchmandeln 8) 15)	10 g
Erbsen (in Schote)	150 g
frische Tagliatelle 1)	250 g
Kapern	25 g ⚭
Mozzarella 7)	125 g
Zitrone ES	½ ⚭
Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*	

* Gut im Haus zu haben.
⚭ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	976 kJ/233 kcal	2963 kJ/707 kcal
Fett	9 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	14 g
Kohlenhydrate	25 g	76 g
– davon Zucker	2 g	5 g
Eiweiß	13 g	37 g
Ballaststoffe	2 g	4 g
Salz	2 g	4 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Mandeln 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

HelloFRESH