



# BLITZSCHNELLE CAPRESE

mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W19](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W19)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Mozzarella-Bällchen



Kirschtomaten



Basilikumpaste



Balsamico-Essig



Balsamico-Crème



Basilikum



geraspelter Hartkäse

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

901

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel** und **1 Sieb**.



## 1 FÜR DAS DRESSING

In einer großen Schüssel **Basilikumpaste**, **Balsamicoessig** und 2 EL **Oliveneröl**\* miteinander vermengen.



## 2 MOZZARELLA ABGIESSEN

**Mozzarella** durch ein Sieb abgießen und in die große Schüssel geben.



## 3 FÜR DIE TOMATEN

**Kirschtomaten** mit in die Schüssel geben.  
★ **TIPP:** Wenn Du etwas mehr Zeit hast, kannst Du die Tomaten auch halbieren.



## 4 BASILIKUM ZUPFEN

Blätter vom **Basilikum** in mundgerechte Stücke zupfen und zum **Caprese** in die große Schüssel geben.



## 5 CAPRESE VOLLENDEN

**Caprese** nach Belieben mit **Salz**\* und **Pfeffer**\* abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Caprese** auf tiefen Tellern verteilen, **Balsamicocreme** darüber verteilen und mit **Hartkäse** toppen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Mozzarella-Bällchen 5)	250 g
Kirschtomaten	200 g
Basilikumpaste	15 ml
Balsamico-Essig 1) 11)	12 ml
Balsamico-Crème 1)11)	12 ml
Basilikum	10 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g
Oliveneröl* für Schritt 1	2 EL
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. 300 g)
Brennwert	864 kJ/207 kcal	2.337 kJ/559 kcal
Fett	15,22 g	41,16 g
- davon ges. Fettsäuren	8,82 g	23,85 g
Kohlenhydrate	3,30 g	8,94 g
- davon Zucker	1,88 g	5,08 g
Eiweiß	11,61 g	31,41 g
Salz	0,611 g	1,654 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 19 | 901 **HelloFRESH**