



Gebratene Schupfnudeln

im Zitrus-Basilikum-Pesto mit gerösteten Mandeln



HELLO PORREE

Porree ist das Sommergemüse schlechthin!
Der enge Verwandte von Knoblauch und
Zwiebel ist dabei herrlich mild in Geruch
und Geschmack.



Schupfnudeln



Porree



Mandeln



Zitrone



Basilikum



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art

- 25 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- Zeit sparen

Itbekanntes neu interpretiert: Wir lieben es einfach zu kombinieren! Dieses Mal haben wir nicht nur italienische und deutsche Küche, sondern auch herbstliche Rezeptideen mit sommerlichen Aspekten vereint. Das Ergebnis ist eine Schupfnudel-Pfanne der Extraklasse. Diese wird Dich mit frischem Pesto, in dem sogar die Zitronenschale mitverwendet wird, und sommerlichen Porree verwöhnen. Guten Appetit bei diesem **ballaststoffreichem** Gericht.

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du außerdem eine **Saftpresse**, **1 große Pfanne**, eine **Gemüsereibe**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürierstab**.



1 VORBEREITUNG

Schale der **Zitrone** abreiben. **Zitrone** halbieren und entsaften. Weißen und hellgrünen Teil des **Porree** in feine Ringe schneiden. **Hartkäse** fein reiben. Blätter vom **Basilikum** abzupfen.



2 MANDELN RÖSTEN

Mandeln in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie fein duften. Dann kurz abkühlen lassen und in ein hohes Rührgefäß geben.



3 FÜR DAS PESTO

Knoblauch abziehen. ½ des geriebenen **Hartkäses**, **Basilikumblätter**, **Zitronenschale**, ½ EL [1 EL] **Zitronensaft** und jeweils 2 EL [4 EL] **Olivenöl** und **Wasser** zu den **Mandeln** geben und mithilfe eines Pürierstabs zu einem cremigen **Pesto** verarbeiten. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.



4 SCHUPFNUDELN ANBRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Butter** erwärmen, **Schupfnudeln** darin unter gelegentlichem Wenden 8 – 10 Min. rundherum knusprig braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5 FERTIG STELLEN

Erneut ½ EL [1 EL] **Butter** in der großen Pfanne erhitzen, **Porreeringe** darin 4 – 6 Min. garen. **Pesto** mit ½ EL [1 EL] **Wasser** zugeben, **Schupfnudeln** vorsichtig unterheben und alles kurz durchwärmen.



6 ANRICHTEN

Schupfnudelpfanne auf Teller verteilen, mit dem restlichem **Hartkäse** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zitrone	1	2
Porree (Stange)	2	4
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Basilikum	20 g	40 g
Mandeln 8) 15)	20 g	40 g
Knoblauchzehe	½	1
Schupfnudeln 1)	800 g	1600 g

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Zucker*, Butter* 7)

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	616 kJ/147 kcal	3953 kJ/939 kcal
Fett	5 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	8 g
Kohlenhydrate	22 g	139 g
– davon Zucker	5 g	27 g
Eiweiß	5 g	30 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	2 g	8 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!)

URSPRUNGLÄNDER

Guten Appetit!

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