



Italienischer Pastasalat

mit Mini-Mozzarella-Bällchen und Rucola-Topping

Vegetarisch • 25 Minuten • 4581 kJ/1095 kcal • Tag 5 kochen

301

ADD-ON



Penne



Hartkäse geraspelt



Balsamico-Crème



Rucola



Basilikumpaste



getrocknete Tomaten



Mozzarella-Bällchen



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 Sieb und 1 große Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Penne 15)	270 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	40 g
Balsamico-Crème 14)	12 g
Rucola	50 g
Basilikumpaste	15 ml
getrocknete Tomaten	75 g
Mozzarella-Bällchen 7)	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. 360 g)
Brennwert	1265 kJ/302 kcal	4581 kJ/1095 kcal
Fett	11,85 g	42,89 g
– davon ges. Fettsäuren	7,01 g	25,39 g
Kohlenhydrate	31,02 g	112,30 g
– davon Zucker	3,15 g	11,39 g
Eiweiß	15,00 g	54,30 g
Salz	0,991 g	3,589 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) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer:



Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.



Pasta kochen

Penne in dem kochenden **Wasser** 8 – 10 Min. bissfest garen.

Penne nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und mit kaltem **Wasser** abspülen.



Dressing verrühren

In einer großen Schüssel **Öl** der **getrockneten Tomaten**, **Basilikumpaste**, 1 EL **Öl*** und die Hälfte der **Balsamico-Crème** miteinander vermengen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Tomaten schneiden

Getrocknete Tomaten grob hacken und mit **Mozzarella** und der Hälfte des **Hartkäses** unter das **Dressing** heben.



Pastasalat vollenden

Penne in die große Schüssel geben, **Rucola** dazugeben und vorsichtig vermengen.



Anrichten

Pastasalat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und mit restlichem **Hartkäse** und **Balsamico-Crème** toppen.

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>

