



ITALIENISCHE PASTA-BOWL MIT BÜFFELMOZZARELLA, selbst gemachtem Antipasti-Gemüse & Basilikum-Pesto



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

Vielen Dank für Dein Verständnis!



HELLO BÜFFELMOZZARELLA

Büffelmozzarella gilt als eine der Käsespezialitäten aus Zentral- und Süditalien. Das Siegel DOP garantiert die gleichbleibend hohe Qualität des Produkts.



geriebener Hartkäse



Büffelmozzarella D.O.P.



Kirschtomaten



Zucchini



rote Spitzpaprika



Penne



Balsamicoreme



Cashewkerne



Basilikumpaste



Basilikum



Knoblauchzehe

25 [25 | 30] Min. 30 [35 | 35] Min.

Stufe 1 Thermomix hilft

Veggie

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Untehitze (**180 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Spitzpaprika halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

Zucchinischeiben und **Paprikastreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



2 GEMÜSE BACKEN

Gemüse mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Knoblauch** mit aufs Blech legen und **Knoblauch** maximal 10 Min. mitbacken. Das **Gemüse** nach Geschmack 10 – 15 Min. backen.

Währenddessen in einen großen Topf reichlich Wasser füllen, **salzen***, zum Kochen bringen und mit dem Rezept fortfahren.



3 FÜR DEN TOMATENSALAT

Kleine **Basilikumblätter** abzupfen. Restliche **Basilikumblätter** und **-stiele** beiseitelegen.

In einer kleinen Schüssel **Kirschtomaten** und kleine **Basilikumblätter** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1½ TL | 2 TL] milden **Essig*** und 1 Prise **Zucker*** vermischen und kurz marinieren lassen.

Penne ins kochende **Wasser** geben und 10 – 12 Min. bissfest garen.



4 FÜR DAS PESTO

Knoblauch aus dem Ofen holen und abziehen.

Große **Basilikumblätter** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. **Hartkäse**, **Knoblauch** und **Cashewkerne** zugeben, **8 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Basilikumpaste**, 50 g [65 g | 80 g] **Öl***, 30 g [45 g | 60 g] **Wasser*** **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 4** zu einem **Pesto** verrühren.



5 FERTIGSTELLEN

Gebackenes **Gemüse** in eine große Schüssel geben, **Balsamicocreme** zugeben und unterrühren.

Penne nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben. Die **Hälfte** des **Pestos** dazugeben und alles gut miteinander mischen.



6 ANRICHTEN

Penne auf tiefen Tellern verteilen. **Antipasti-Gemüse** und **Tomatensalat** dazu anrichten. **Büffelmozzarella** halbieren und je eine Hälfte in die Mitte der Bowl setzen. **Büffelmozzarella** mit ein wenig **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Pasta-Bowl** mit restlichem **Pesto** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|--------------------------------------|----------------|----------|---------|
| Zucchini ES | 1 | 1 | 2 |
| rote Spitzpaprika ES | 1 | 2 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 1 | 2 |
| Penne 1) | 250g | 375g ☉ | 500g |
| Kirschtomaten | 150g | 200g | 300g |
| Basilikum | 10g | 10g | 10g |
| Cashewkerne 7) | 10g | 20g | 20g |
| geriebener Hartkäse 5) | 20g | 20g | 40g |
| Basilikumpaste | 24 ml | 39 ml | 48 ml |
| Balsamicocreme 1) 11) | 12 ml | 12 ml | 24 ml |
| Büffelmozzarella D.O.P. 5) | 1 | 1½ ☉ | 2 |
| Olivenöl* für Schritt 2 und 3 | je 1 EL | je 1½ EL | je 2 EL |
| Balsamicoessig* 1) 11) für Schritt 3 | 1 TL | 1½ TL | 2 TL |
| Öl* für Schritt 4 | 50g | 65g | 80g |
| Wasser* für Schritt 4 | 30g | 45g | 60g |
| Salz*, Pfeffer*, Zucker* | 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.

| DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.) | 100 g | PORTION (ca. 500 g) |
|---|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 904 kJ/216 kcal | 4617 kJ/1104 kcal |
| Fett | 11,81 g | 60,36 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,38 g | 17,29 g |
| Kohlenhydrate | 20,82 g | 106,38 g |
| – davon Zucker | 2,63 g | 13,43 g |
| Eiweiß | 6,36 g | 32,50 g |
| Salz | 0,244 g | 1,247 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 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte
11) Schwefeldioxid und Sulfite

(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®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

2020 | KW 19 | 7 HelloFRESH