

Pasta Bufala! mit Pistaziencrumble & Mozzarella dazu bunte Balsamico-Kirschtomaten-Soße

Vegetarisch **Zeit sparen** Family 15 Minuten • 955 kcal • Tag 5 kochen

16



frische Linguine



bunte Kirschtomaten



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamico-creme



Kräuterbutter



Büffelmozzarella



Basilikum



Pistazien



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*, Zucker*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 Messbecher

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Linguine 15)	375 g	500 g	750 g
bunte Kirschtomaten	300 g	450 g	600 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Balsamicoreme 14)	12 g	18 g**	24 g
Kräuterbutter 7)	20 g	40 g	40 g
Büffelmozzarella 7)	1	1,5**	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Pistazien 28)	20 g	30 g	40 g

**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. 480 g)
Brennwert	824 kJ/197 kcal	3995 kJ/955 kcal
Fett	8,16 g	39,56 g
– davon ges. Fettsäuren	3,46 g	16,79 g
Kohlenhydrate	24,02 g	116,50 g
– davon Zucker	2,39 g	11,61 g
Eiweiß	6,32 g	30,64 g
Salz	0,126 g	0,609 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)

14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **28)** Pistazien

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Reichlich heißes **Wasser*** in einen großen Topf füllen, kräftig **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Pistazienkerne** 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

Knoblauch fein hacken.

Zwiebel fein würfeln.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

Für die Soße

In der Pfanne aus Schritt 1 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Zwiebelwürfel** darin 2 – 3 Min. farblos anschwitzen.

Knoblauch und **Kirschtomaten** hinzugeben und weitere 4 – 5 Min. anbraten, bis die **Kirschtomaten** leicht aufplatzen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Währenddessen **Linguine** in dem Topf mit kochendem **Wasser** 3 – 4 Min. bissfest kochen. Danach durch ein Sieb gießen, dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Pastawasser** auffangen.

Letzte Schritte

Pfanneninhalt mit **Balsamicoreme** und abgemessenem **Pastawasser** ablöschen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

Pfanne von der Hitze nehmen und Kräuterbutter unterrühren, bis eine cremige **Soße** entsteht. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.

Linguine dazugeben und gut untermengen.

Pasta auf tiefe Teller verteilen, **Büffelmozzarella** mit den Händen darüber zupfen. Mit **Basilikum** und **Pistazien** 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>

