Pasta Bufala! mit Pistaziencrumble & Mozzarella

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch | Zeit sparen | Klimaheld | 15 Minuten • 1013 kcal • Tag 5 kochen

15

- frische Linguine
- bunte Kirschtomaten
- Büffelmozzarella
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Balsamicocreme
- Kräuterbutter
- Basilikum
- Pistazien

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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
Büffelmozzarella **7)**	1	1,5**	2
rote Zwiebel **DE** | **NL** | **EG**	1	1	2
Knoblauchzehe **ES**	2	3	4
Balsamicocreme **14)**	12 g	18 g**	24 g
Kräuterbutter **7)**	40 g	60 g	80 g
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. 500 g)
Brennwert	856 kJ/205 kcal	4237 kJ/1013 kcal
Fett	9,24 g	45,76 g
– davon ges. Fettsäuren	4,20 g	20,79 g
Kohlenhydrate	23,60 g	116,83 g
– davon Zucker	2,39 g	11,85 g
Eiweiß	6,21 g	30,76 g
Salz	0,165 g	0,819 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.

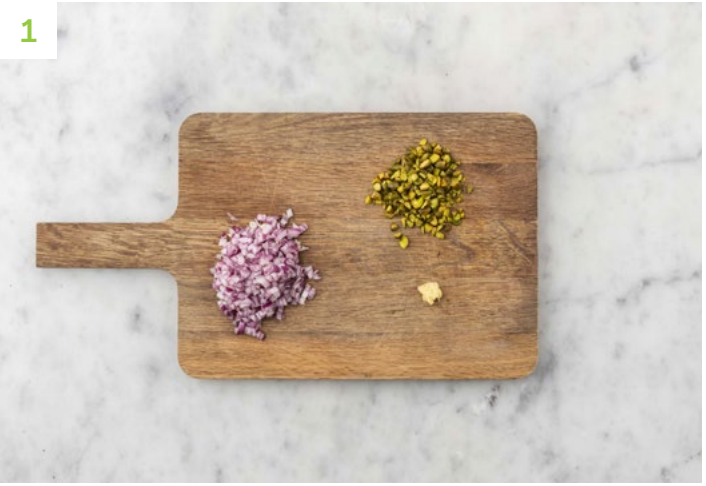
Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose)
14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **28)** Pistazien

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

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

2023-W12

1



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.

2

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.

3

Letzte Schritte

Pfanneninhalt mit **Balsamicocreme** 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