



# Pasta Bufala! mit Pistaziencrumble & Mozzarella

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Family Klimaheld 15 Minuten • 1019 kcal • Tag 5 kochen

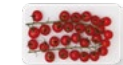
16



frische Linguine



Büffelmozzarella



Kirschtomaten



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Kräuterbutter



Balsamicreme



Pistazien



- 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 <b>15)</b>	375 g	500 g	750 g
Büffelmozzarella <b>7)</b>	1	1,5**	2
Kirschtomaten	375 g	500 g	750 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Kräuterbutter <b>7)</b>	40 g	60 g	80 g
Balsamicoreme <b>14)</b>	12 g	18 g**	24 g
Pistazien <b>28)</b>	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. 530 g)
Brennwert	801 kJ/191 kcal	4264 kJ/1019 kcal
Fett	8,61 g	45,84 g
– davon ges. Fettsäuren	3,91 g	20,81 g
Kohlenhydrate	22,12 g	117,81 g
– davon Zucker	2,40 g	12,80 g
Eiweiß	5,84 g	31,12 g
Salz	0,157 g	0,838 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.

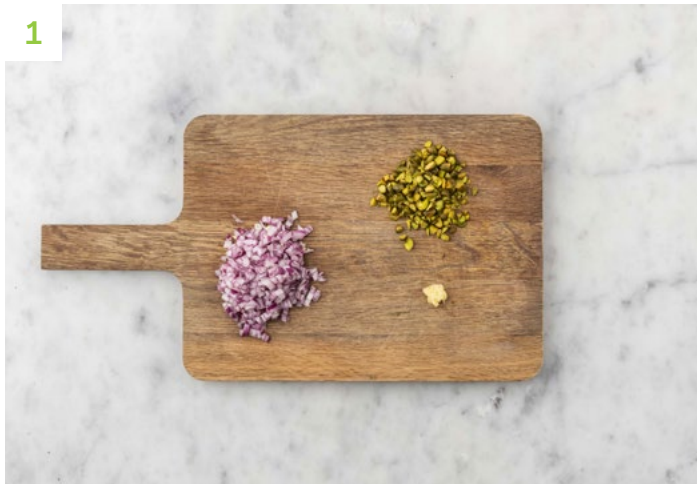
**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose)

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 zupfen und darüber verteilen.

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>

