

Ricotta e Noci! Spaghetti mit Walnusspesto

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Klimaheld Zeit sparen Family 15 Minuten • 1184 kcal • Tag 3 kochen

28



Ricotta



Walnüsse



Tomatenmark



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Spaghetti



bunte Kirschtomaten



Basilikum



Rucola



Balsamico-Crème



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

Gut im Haus zu haben
Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Honig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 kleine Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ricotta 7)	100 g	180 g**	250 g
Walnüsse 24)	120 g	160 g	240 g
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g	10 g
Spaghetti 15)	270 g	360 g	500 g
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Crème 14)	12 g	12 g	24 g
Olivenöl*, Honig*	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. 410 g)
Brennwert	1196 kJ/286 kcal	4953 kJ/1184 kcal
Fett	15,15 g	62,73 g
– davon ges. Fettsäuren	2,14 g	8,88 g
Kohlenhydrate	28,13 g	116,46 g
– davon Zucker	3,81 g	15,76 g
Eiweiß	8,41 g	34,83 g
Salz	0,340 g	1,408 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) **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **24)** Walnüsse

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

Tipp: Das Wasser sollte so salzig wie Meerwasser sein.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Walnusskerne grob hacken.

Kirschtomaten halbieren.



Nudeln abgießen

Spaghetti mit Hilfe des Deckels abgießen, dabei einen Schluck **Kochwasser** für die **Soße** in dem Topf lassen.



Nudeln kochen

Sobald das **Wasser** kocht, die **Spaghetti** in den Topf geben und 7 – 8 Min. al dente kochen.

In einer kleinen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** auf mittelhoher Stufe erhitzen.

Gehackten **Knoblauch** und **Walnüsse** darin ca. 2 Min. anrösten. Pass auf, dass der **Knoblauch** nicht verbrennt. Pfanne von der Herdplatte nehmen.



Pasta fertigstellen

Kirschtomaten-Hälften und **Ricotta-Walnuss-Pesto** zu den **Spaghetti** in den Topf geben und gut vermengen.

Pasta mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Honig*** und **Balsamicocreme** in einer großen Schüssel zu einem **Dressing** verrühren.

Rucola dazugeben und gut vermengen.

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



Für das Pesto

In einem hohen Rührgefäß **Ricotta**, **Tomatenmark**, **Gewürzmischung „Hello Muskat“**, **Basilikumpaste** und das **Knoblauch-Walnuss-Öl** mit einem Pürierstab zu einem **Pesto** pürieren. Das **Pesto** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Basilikumblätter von den Stängeln abzupfen und in grobe Streifen schneiden.



Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen.

Rucolasalat daneben anrichten.

Mit **Basilikum** garnieren.

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>

