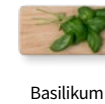


Spaghetti al Pesto Genovese mit Burrata

dazu Prosciutto, Zucchini und Kirschtomaten

Thermomix kocht • 1222 kcal • Tag 5 kochen



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Balsamicoessig*, Butter*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel und 1 großen Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|----------------------------------|-------|-----------|-------|
| Burrata 7) | 125 g | 250 g | 250 g |
| Prosciutto | 70 g | 112,5 g** | 150 g |
| Spaghetti 15) | 270 g | 360 g | 500 g |
| Kirschtomaten | 250 g | 375 g | 500 g |
| Zucchini NL ES MA | 1 | 1 | 2 |
| Pinienkerne | 10 g | 20 g | 20 g |
| Basilikum/Petersilie | 20 g | 20 g | 40 g |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 2 | 2 |
| geriebener Hartkäse 7) 8) | 40 g | 60 g | 80 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. 550 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 931 kJ/222 kcal | 5115 kJ/1222 kcal |
| Fett | 12,42 g | 68,23 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,25 g | 23,37 g |
| Kohlenhydrate | 19,33 g | 106,23 g |
| – davon Zucker | 2,26 g | 12,42 g |
| Eiweiß | 8,11 g | 44,58 g |
| Salz | 0,255 g | 1,400 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) **8)** Eier **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



1 Rösten

Knoblauch abziehen und halbieren.

Pinienkerne und **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **7 Min./120 °C/Stufe 1** rösten.

Währenddessen **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Kräuter mit Stielen in grobe Stücke schneiden.



2 Pesto zubereiten

60 g [80 g | 100 g] **Olivenöl***, **Kräuter** und die Hälfte vom **Käse** in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./Stufe 8** pürieren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen.



3 Gemüse dünsten

10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl***, **Zucchini** und **Kirschtomaten** in den Mixtopf zugeben und **9 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



4 Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

Pasta hinzugeben und für 7 – 8 Min. bissfest garen.

Nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei 100 ml [150 ml | 150 ml] **Kochwasser** auffangen und **Pasta** zurück in den Topf geben.



5 Soße zubereiten

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig***, die Hälfte des **Pesto**, aufgefangenes **Kochwasser***, 10 g [15 g | 20 g] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **5 Sek./Stufe 4** vermischen.

Soße zur **Pasta** in den Topf geben. Vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Pasta auf tiefen Tellern anrichten und mit restlichem **Käse** bestreuen.

Burrata vorsichtig halbieren und in der Mitte auf der **Pasta** anrichten.

Prosciutto rundherum anrichten und mit restlichem **Pesto** genießen.

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>

