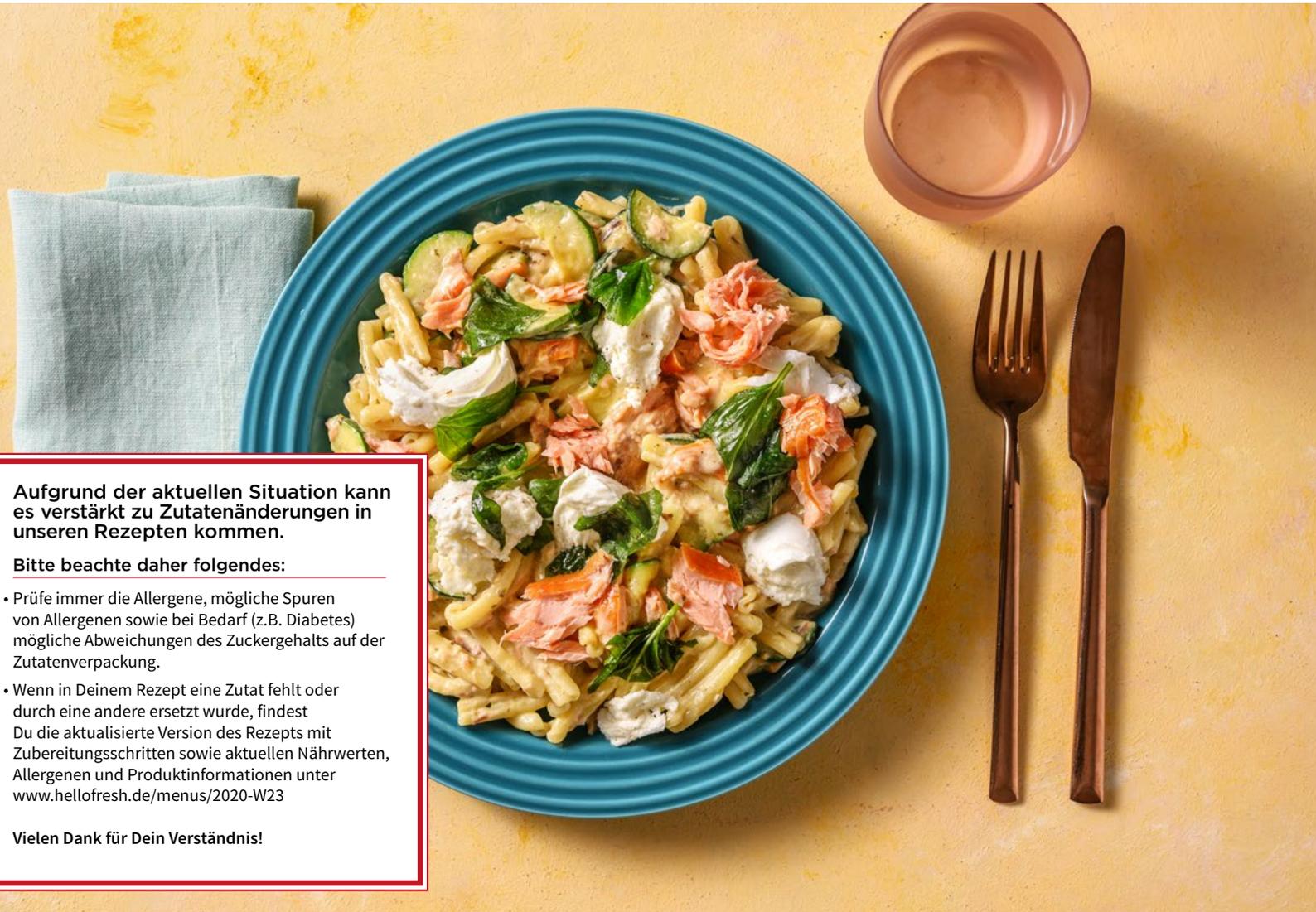




STROZZAPRETI MIT PULLED LACHS, Basilikum und Mozzarella

EXPRESS REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W23

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Gemüsebrühe



Basilikumpaste



Kochsahne



frische Strozzapreti



Pulled Lachs



Mozzarella



Zucchini



Basilikum

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Gemüsereibe**, **1 großen Topf**, **1 große Pfanne**, **1 Sieb** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 KEINE VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

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

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden.



2 TOPPING VORBEREITEN

Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen und **Basilikumblätter** ebenfalls grob zupfen. **Mozzarella** und **Basilikum** in einer kleinen Schüssel mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl***, **Pfeffer*** und **Salz*** marinieren.



3 SAHNEMIX VORBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, **Sahne**, **Gemüsebrühpulver** und **Basilikumpaste** gut vermischen, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.



4 SOSSE ZUBEREITEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Zucchini** darin 3 Min. scharf anbraten. **Pfannenhalt** mit dem **Sahnemix** ablöschen und unterrühren, ca. 3 Min. einkochen lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt ist. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 PASTA KOCHEN

Währenddessen **Strozzapreti** im großen Topf in das kochende Wasser geben und 3 – 5 Min. bissfest garen. Am Ende der Garzeit **Pasta** in ein Sieb abgießen.



6 PASTA VOLLENDEN

Pasta mit der **Soße** mischen. Die **Hälfte** vom **Pulled Lachs** unterheben. **Pasta** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta auf Tellern anrichten, mit **Mozzarella**, **Basilikum** und restlichem **Lachs** toppen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
frische Strozzapreti 1)	375 g	500 g	750 g
Pulled Lachs 6)	240 g	360 g	480 g
Mozzarella 5)	1	1½	2
Zucchini ES	1	2	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Öl* für Schritt 2 und 4	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 3	50 ml	75 ml	100 ml
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. 600 g)
Brennwert	804 kJ/192 kcal	5.010 kJ/1.198 kcal
Fett	8,76 g	54,61 g
– davon ges. Fettsäuren	3,61 g	22,52 g
Kohlenhydrate	18,37 g	114,51 g
– davon Zucker	1,92 g	11,98 g
Eiweiß	9,52 g	59,34 g
Salz	0,528 g	3,289 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 6) Fische

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at