



Hello Agnolotti! Basilikum-Pasta-Taschen

mit Walnusspesto und gebratenen Zucchinischeiben



HELLO WALNÜSSE

Nicht umsonst sehen sie aus wie ein kleines Gehirn: Walnüsse sind hilfreich, wenn es darum geht, unsere grauen Zellen mit Energie zu versorgen.



Basilikum



Hartkäse ital. Art



Agnolotti mit Basilikumfüllung



Walnüsse



Knoblauchzehe



Zucchini



40 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

So langsam sind sommerliche Rezepte wieder gern in der Küche gesehen. Darum wartet heute eine echte Spezialität auf Dich. Agnolotti stammen aus der Piemont-Region in Italien und werden, anders als z. B. Ravioli, aus nur einer Teigbahn gefertigt, die nach dem Befüllen einfach übereinandergeklappt wird. Das aromatische Highlight ist allerdings Dein frisch zubereitetes Walnusspesto, das perfekt zu den angebratenen Zucchinischeiben passt.

Wasche **Zucchini** und **Basilikum** ab. Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 großen Topf**, eine **Gemüsereibe**, ein **Sieb**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürrierstab**.



1 ALS VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

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

Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden.

Die **Hälfte** des **Hartkäses** grob zerkleinern.



4 PESTO ZUBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß **Walnüsse**, **Oliveöl***, **kaltes Wasser***, zerkleinerten **Hartkäse** und **Knoblauchstücke** mit einem Pürrierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



2 AGNOLOTTI GAREN

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, leicht **salzen*** und einmal aufkochen. **Agnolotti** darin 4 – 5 Min. bissfest garen.

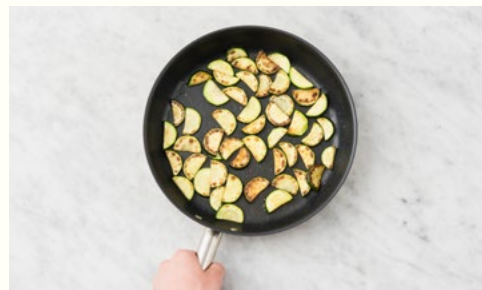
Anschließend **Agnolotti** in ein Sieb abgießen und zum Warmhalten zurück in den Topf geben.



5 ZUM SCHLUSS

Den restlichen **Hartkäse** grob reiben.

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken.



3 WÄHRENDDESSEN

In einer großen Pfanne **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Zucchinihalbmonde** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten.



6 ANRICHTEN

Agnolotti auf Teller verteilen und mit **Walnusspesto** mischen.

Angebratene **Zuchinischeiben** daraufgeben, mit geriebenem **Hartkäse** und gehacktem **Basilikum** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini ES	1	1 (groß)	2
Knoblauchzehe ES	½ ☞	¾ ☞	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	60 g	80 g
Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 3) 7)	400 g	600 g	800 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	30 g ☞	40 g
Basilikum	10 g	15 g	20 g
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Oliveöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
kaltes Wasser*	2 EL	3 EL	4 EL
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	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	931 kJ/225 kcal	3317 kJ/800 kcal
Fett	19 g	68 g
– davon ges. Fettsäuren	9 g	31 g
Kohlenhydrate	2 g	6 g
– davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	13 g	44 g
Ballaststoffe	1 g	2 g
Salz	2 g	7 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse
15) kann Spuren von Erdnüssen, Soja, Sellerie und Sesam enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 72 023 20 78 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!