

KLASSISCHE PENNE MIT THUNFISCH,

selbst gemachtem Pesto Rosso und gelben Kirschtomaten



HELLO GETROCKNETE TOMATEN

Um getrocknete Tomaten auf traditionelle Art herzustellen werden frische Tomaten eingesalzen. Dadurch verdunstet der austretende Saft in der Sonne.



Penne



Knoblauchzehe



Cashewkerne



getrocknete Tomaten



Hartkäse ital. Art



Thunfisch (Dose)



gelbe Kirschtomaten



30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Was würden wir nur machen, wenn es keine Nudeln gäbe? Sie sind allseits beliebt, unkompliziert und unglaublich vielseitig! In diesem Rezept kannst Du die löffelfreundlichen Penne mit einem selbst gemachtem Pesto Rosso und Thunfisch genießen. Für die sommerlich-frische Note sorgen kleine gelbe Kirschtomaten. Und wenn es mal wieder ganz schnell gehen soll, weißt Du jetzt, wie schnell ein leckeres Essen gezaubert ist. Buon appetito!

Wasche die **Kirschtomaten** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, eine **Gemüsereibe**, ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürrierstab** und ein **Sieb**.



1 PENNE KOCHEN

Erhitze reichlich **Wasser** im **Wasserkocher**.

Reichlich kochendes **Wasser*** in einen großen Topf geben, **salzen***, aufkochen lassen und **Penne** darin 7 – 9 Min. bissfest garen.



2 HARTKÄSE REIBEN

In der Zwischenzeit **Hartkäse** fein reiben.



3 PESTO ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen.

In einem hohen Rührgefäß **Knoblauch** und **Cashewkerne** mit einem Pürrierstab grob zerkleinern.



4 PESTO ABSCHMECKEN

Olivenöl*, **getrocknete Tomaten**, die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** und Flüssigkeit vom **Thunfisch** zugeben und erneut mixen.

Mit etwas **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** würzen und weiterpürrieren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

★ **TIPP:** Wenn das Pesto zu fest wird, gib esslöffelweise Wasser dazu, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.



5 PENNE ABGIESSEN

Penne nach der Garzeit in ein Sieb abgießen.

Abgetropfte **Penne** anschließend wieder in den Topf geben.



6 PENNE VERFEINERN

Thunfisch mit **Penne** vermischen, dann vorsichtig **Pesto Rosso** und gelbe **Kirschtomaten** unterheben.

ANRICHTEN

Thunfisch-Penne auf tiefe Teller verteilen, restlichen **Hartkäse** drübergeben und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375 g	500 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	40 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Cashewkerne 7)	20 g	40 g	40 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Thunfisch (Dose) 6)	1	2	2
gelbe Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Olivenöl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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	891 kJ/213 kcal	3002 kJ/718 kcal
Fett	5 g	16 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	1 g
Kohlenhydrate	31 g	103 g
– davon Zucker	4 g	14 g
Eiweiß	11 g	37 g
Ballaststoffe	2 g	5 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 6) Fisch 7) Cashewkerne

(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) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!