

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.









Knoblauchzehe ital. Hartkäse

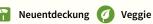




krause Petersilie

20 Minuten

■ Stufe 1







Eine echte Spezialität wartet heute 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 heute ist allerdings Dein frisch zubereitetes Walnusspesto, das perfekt zu den angebratenen Zucchinischeiben passt und Dich nach Bella Italia entführt.

GEHT'S

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher. Zum Kochen benötigst Du außerdem 1 großen Topf, ein Sieb, 1 große Pfanne, ein hohes Rührgefäß, einen Pürierstab und eine Gemüsereibe.



ALS VORBEREITUNG
Enden der Zucchini abschneiden, Zucchini
der Länge nach halbieren und in dünne
Halbmonde schneiden. Knoblauch abziehen
und in grobe Stücke schneiden. Hälfte des
Hartkäses grob zerkleinern.



2 PASTA 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.



3 WÄHRENDDESSEN In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] Öl bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zucchinihalbmonde** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten.



PESTO ZUBEREITEN
In einem hohen Rührgefäß Walnüsse,
1 EL [2 EL] Olivenöl, 2 EL [4 EL] kaltes
Wasser, zerkleinerten Hartkäse und
Knoblauchstücke mit einem Pürierstab zu
einem feinen Pesto verarbeiten. Mit Salz
und Pfeffer abschmecken.



5 ZUM SCHLUSS Den restlichen **Hartkäse** grob reiben. Blätter von der **Petersilie** abzupfen und grob hacken.



ARRICHTEN
Agnolotti auf Teller verteilen und
mit Walnusspesto mischen. Angebratene
Zucchinischeiben daraufgeben. Mit
geriebenem Hartkäse und gehackter
Petersilie bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini	1	2
Knoblauchzehe	1/2 ①	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 3) 7) 15)	400 g	800 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
krause Petersilie	10 g	20 g

Salz*, (Oliven-)Öl*, Pfeffer*

- * Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
- 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	832 kJ/199 kcal	3054 kJ/731 kcal
Fett	9 g	33 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	9 g
Kohlenhydrate	23 g	81 g
– davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	8 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Walnüsse 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

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







Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de

AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

2017 | KW 37 | 3

