



Basilikum-Pasta-Taschen

mit Walnusspesto und Zucchinischnitten



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.



Agnolotti



Zucchini



Knoblauchzehe



Hartkäse



Walnüsse



kräuse Petersilie



10 [15] min.

30 [35] min.

Stufe 1

Thermomix übernimmt alles

Veggie

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 Zucchinischnitten passt und Dich nach Bella Italia entführt.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 große Schüssel**.



1 FÜR DEN PETERSILIEN-KÄSE
Hartkäse in grobe Stücke schneiden und ½ des **Hartkäses** in den Mixtopf geben. **Petersilie** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern, in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



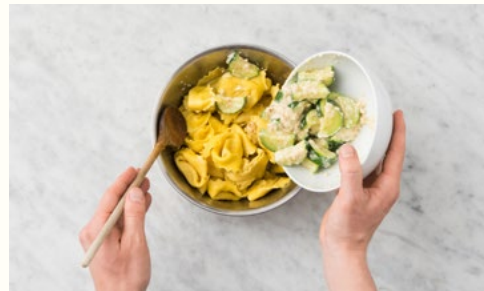
2 PESTO ZUBEREITEN
Knoblauch abziehen und in den Mixtopf geben, restlichen **Hartkäse** und **Walnüsse** zugeben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern. 10 g [20 g] **Olivenöl**, 30 g [50 g] kaltes **Wasser**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. **Pesto** in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



3 GAREN VORBEREITEN
Agnolotti in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitz frei bleiben. Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** der Länge nach halbieren, in ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden und auf den Varoma-Einlegeboden geben, dabei darauf achten, dass die seitlichen Garschlitz frei bleiben. Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen.



4 DAMPFGAREN
 500 g **Wasser** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



5 ALLES GUT MISCHEN
 Varoma abnehmen. **Agnolotti** und **Zucchinischeiben** in eine große Schüssel geben und gut mit **Walnusspesto** vermischen.



6 ANRICHTEN
Agnolotti auf Teller verteilen, mit **Petersilien-Käse** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini PL	1	2
Knoblauchzehe ES	½	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*, Olivenöl*, Pfeffer*		

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE 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!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien, PL: Polen

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!