

Spaghetti al Pesto Genovese mit Burrata

dazu Prosciutto, Zucchini und Kirschtomaten

Thermomix kocht • 1222 kcal • Tag 5 kochen

31



Spaghetti



Burrata



Prosciutto



Kirschtomaten



Zucchini



Pinienkerne



Knoblauchzehe



Basilikum



Petersilie



geriebener Hartkäse



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

25 [25 | 25] Min.

30 [30 | 30] Min.

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Balsamicoessig*, Butter*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spaghetti 15)	270 g	360 g	500 g
Burrata 7)	125 g	250 g	250 g
Prosciutto	70 g	112,5 g**	150 g
Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Zucchini NL ES MA	1	1	2
Pinienkerne	10 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikum/Petersilie	20 g	20 g	40 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g

**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. 550 g)
Brennwert	931 kJ/222 kcal	5115 kJ/1222 kcal
Fett	12,42 g	68,23 g
– davon ges. Fettsäuren	4,25 g	23,37 g
Kohlenhydrate	19,33 g	106,23 g
– davon Zucker	2,26 g	12,42 g
Eiweiß	8,11 g	44,58 g
Salz	0,255 g	1,400 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen

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

Ursprungsländer: NL: Niederlande ES: Spanien MA: Marokko



1 Rösten

Knoblauch abziehen und halbieren.

Pinienkerne und **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **7 Min./120 °C/Stufe 1** rösten.

Währenddessen **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Kräuter mit Stielen in grobe Stücke schneiden.



2 Pesto zubereiten

60 g [80 g | 100 g] **Olivenöl***, **Kräuter** und die Hälfte vom **Käse** in den Mixtopf zugeben und **20 Sek./Stufe 8** pürieren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.



3 Gemüse dünsten

10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl***, **Zucchini** und **Kirschtomaten** in den Mixtopf zugeben und **9 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen fortfahren.



4 Pasta kochen

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

Pasta hinzugeben und für 7 – 8 Min. bissfest garen.

Nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei 100 ml [150 ml | 150 ml] **Kochwasser** auffangen und **Pasta** zurück in den Topf geben.



5 Soße zubereiten

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig***, die Hälfte des **Pestos**, aufgefangenes **Kochwasser***, 10 g [15 g | 20 g] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **5 Sek./↻/Stufe 4** vermischen.

Soße zur **Pasta** in den Topf geben, vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Pasta auf tiefen Tellern anrichten und mit restlichem **Käse** bestreuen.

Burrata vorsichtig halbieren und in der Mitte auf der **Pasta** anrichten.

Prosciutto rundherum anrichten und mit restlichem **Pesto** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

