

# Spaghetti Burrata mit Pesto & Kirschtomaten

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Family Klimaheld Thermomix kocht • 992 kcal • Tag 5 kochen

17



Burrata



Spaghetti



Kirschtomaten



Basilikum



Sonnenblumenkerne



geriebener Hartkäse



Knoblauchzehe



Gemüsebrühe



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 kleine Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Burrata <b>7)</b>	125 g	250 g	250 g
Spaghetti <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Basilikum	20 g	20 g	40 g
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 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. 380 g)
Brennwert	1088 kJ/260 kcal	4151 kJ/992 kcal
Fett	13,00 g	49,60 g
– davon ges. Fettsäuren	4,15 g	15,83 g
Kohlenhydrate	26,98 g	102,91 g
– davon Zucker	2,48 g	9,45 g
Eiweiß	8,11 g	30,94 g
Salz	0,386 g	1,473 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien



## Sonnenblumenkerne rösten

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

Währenddessen **Sonnenblumenkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis sie duften und bräunen. Dann in den Mixtopf geben.



## Für das Pesto

**Basilikum, Knoblauch, Gemüsebrühe, Hartkäse,** 40 g [60 g | 80 g] **Olivenöl\***, 200 g [300 g | 400 g] **Pasta-Kochwasser\*** abmessen und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **30 Sek./Stufe 10** pürieren.

**Pesto** in den Topf zu den **Spaghetti** geben, gut unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Ggf. warmhalten.



## Pasta kochen

**Spaghetti** in den Topf mit kochendem **Wasser** geben und 7 – 8 Min. bissfest kochen.

**Spaghetti** nach der Garzeit durch den Varoma Behälter abgießen und zurück in den Topf geben.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Für die Kirschtomaten

10 g [15 g | 15 g] **Öl\***, **Kirschtomaten, Salz\*, Pfeffer\*** und eine Prise **Zucker\*** in den Mixtopf geben und **4 Min. [5 Min. | 5 Min.]/100 °C/☞/Stufe 1** schmoren.



## Kleinigkeiten

**Knoblauchzehe** abziehen.

Einige Blätter vom **Basilikum** abzupfen und beiseitelegen. Restliches **Basilikum** samt Stielen in ca. 2 cm Stücke schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.



## Anrichten

**Spaghetti** auf Teller verteilen.

Geschmorte **Kirschtomaten** darüber geben.

**Burrata** halbieren und auf die **Spaghetti** setzen.

Mit einer Prise frischem **Pfeffer\*** bestreuen und mit restlichem **Basilikumblättern** toppen.

**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>

