

Frische Lauch-Basilikum-Pasta mit Tomate-Mozzarella-Topping und Kresse

Vegetarisch **Zeit Sparen** Family 15 Minuten • 3673 kJ/878 kcal • Tag 3 kochen

28



Penne



Porree



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



saure Sahne



Worcester Sauce



Gemüsebrühe



grüne Kresse



Kirschtomaten



Mozzarella



Babypinac



Balsamico-Crème



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

Gut im Haus zu haben

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 großen Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne 15)	270 g	360 g	500 g
Porree DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
saurer Sahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Mozzarella 7)	1	2	2
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Crème 14)	12 g	18 g**	24 g
Olivenöl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 500 g)
Brennwert	737 kJ/176 kcal	3673 kJ/878 kcal
Fett	6,30 g	31,40 g
– davon ges. Fettsäuren	2,90 g	14,44 g
Kohlenhydrate	22,13 g	110,33 g
– davon Zucker	2,73 g	13,59 g
Eiweiß	7,34 g	36,58 g
Salz	0,373 g	1,860 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) **10**) Sellerie **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Reichlich heißes **Wasser*** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Tipp: Das Wasser sollte so salzig wie Meerwasser sein.

Lauch halbieren und in 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken.



Nudeln kochen

Penne hinzugeben und für 11 – 12 Min. bissfest kochen. Nach der Garzeit durch ein Sieb abschütten und dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser** auffangen.



Lauch anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und darin **Lauch** und **Knoblauch** für 3 – 4 Min. anbraten.

Spinat hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten, bis der **Spinat** etwas zusammenfällt.



In der Zwischenzeit

Kirschtomaten halbieren.

Mozzarella in grobe Stücke zupfen.

Kresse mit einer Schere abschneiden.



Soße vollenden

Pfanneninhalt mit **saurer Sahne**, **Basilikumpaste**, **Worcester Sauce**, **Gemüsebrühe** und aufgefangenem **Kochwasser** ablöschen und für 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** etwas eindickt. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Nudeln nach der Garzeit in die Pfanne geben und alles gut vermengen.

Pasta auf tiefen Tellern anrichten und mit **Tomaten** und **Mozzarellastücken** toppen.

Balsamicocreme über **Tomaten** und **Mozzarella** verteilen und mit **Kresse** garnieren.

Guten Appetit!