

Pasta alla Genovese mit Rohschinken und Büffelmozzarella dazu Zucchini und Cherry-Tomaten

Family 30 – 40 Minuten • 1271 kcal • Tag 5 kochen



Büffelmozzarella



Bündner Rohschinken



Spaghetti



rote Cherry-Tomaten



Zucchini



Pinienkerne



Basilikum



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäss, 1 Stabmixer, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf, 1 Messbecher und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Büffelmozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Bündner Rohschinken	1 x 100 g	2 x 100 g
Spaghetti 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 250 g	2 x 250 g
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
Pinienkerne	1 x 10 g	1 x 20 g
Basilikum	1 x 20 g**	1 x 20 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

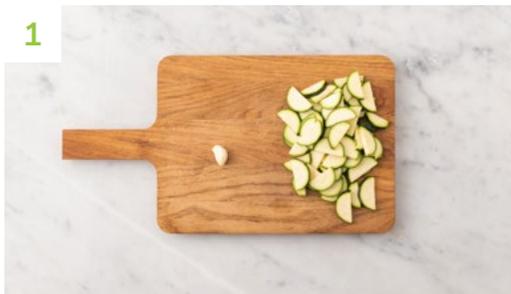
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	942 kJ/ 225 kcal	5316 kJ/ 1271 kcal
Fett	12.6 g	71.4 g
– davon ges. Fettsäuren	4.6 g	25.9 g
Kohlenhydrate	18.7 g	105.4 g
– davon Zucker	2.1 g	12.1 g
Eiweiss	9.3 g	52.4 g
Salz	0.6 g	3.4 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!)



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zucchini längs halbieren und in 0.5 cm dünne Halbmonde schneiden.

Knoblauch abziehen.



2 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 in ein Sieb abgessen und dabei 100 ml [200 ml] vom **Kochwasser** auffangen.



3 Für die Sauce

In einer grossen Bratpfanne ohne Fettzugabe **Pinienkerne** 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen. **Pinienkerne** in ein hohes Rührgefäss geben.

In der Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen.

Cherry-Tomaten und **Knoblauch** darin 2 Min. anbraten. **Knoblauch** zu den **Pinienkernen** in das hohe Rührgefäss geben.

Zucchettischeiben hinzufügen und weitere 4 – 6 Min. anbraten, bis die **Cherry-Tomaten** aufplatzen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



4 Für das Pesto

In dem hohen Rührgefäss **Pinienkerne** und **Knoblauch** mit **Kräutern**, der Hälfte vom **Hartkäse** und 6 EL [10 EL] **Olivenöl*** mithilfe eines Pürierstabs zu einem **Pesto** pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 Sauce vollenden

Bratpfanninhalt mit 1 EL [2 EL] **Balsamicoessig*** ablöschen.

Hitze reduzieren und mithilfe eines Kochlöffels die **Tomaten** zerdrücken.

Die Hälfte des **Pestos** und 1 EL [2 EL] **Butter*** untermischen, bis eine **Sauce** entsteht.

Pasta und aufgefangenes **Kochwasser*** hinzufügen und 1 – 2 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

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

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

Rohschinken rundherum anrichten und mit restlichem **Pesto** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

