

Gigli in tomatiger Pestocreme mit Mozzarella

Zucchetti, Cherry-Tomaten und Basilikum

Family Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 733 kcal • Tag 5 kochen



Knoblauchzehe



Zucchini



Frischecreme



Tomatenpesto



Basilikum



Mozzarella



rote Cherry-Tomaten



Gigli



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

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Salz*, Gemüsebouillonpulver*, Wasser*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäss, 1 grosser Topf, 1 Sieb und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | | 4P | |
|------------------------|-------|--------|-----|-------|
| Knoblauchzehe | 0.5 x | 4 g** | 1 x | 4 g |
| Zucchini | 1 x | 220 g | 2 x | 220 g |
| Frischecreme 7) | 1 x | 100 g | 1 x | 200 g |
| Tomatenpesto | 1 x | 50 g | 2 x | 50 g |
| Basilikum | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g |
| Mozzarella 7) | 1 x | 125 g | 2 x | 125 g |
| rote Cherry-Tomaten | 1 x | 125 g | 1 x | 250 g |
| Gigli 15) | 1 x | 250 g | 1 x | 500 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. 390 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 785 kJ/ 188 kcal | 3067 kJ/ 733 kcal |
| Fett | 4.8 g | 18.7 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 1.7 g | 6.8 g |
| Kohlenhydrate | 24.3 g | 94.9 g |
| - davon Zucker | 2.8 g | 11.1 g |
| Eiweiss | 5.7 g | 22.1 g |
| Salz | 0.34 g | 1.31 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) **15)** Weizen

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



Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen grossen Topf mit heissem **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Pasta darin 9 – 10 Min. bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

Pasta nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen.



In der Zwischenzeit

Knoblauch fein hacken.

Ein paar **Basilikumblätter** zur Dekoration beiseitelegen, restliche Blätter fein hacken.

Zucchini längs halbieren und in 0.5 cm Halbmonde schneiden.



Für die Frischecreme

In einem hohen Rührgefäss **Frischecreme**, **Tomatenpesto**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver*** und **Basilikum** verrühren und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Zutaten anbraten

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Öl*** erhitzen.

Cherry-Tomaten und **Knoblauch** 1 – 2 Min. anbraten.

Zucchini dazugeben und 2 – 3 Min. weiterbraten.

Hitze reduzieren, **Bratpfanneninhalt** mit **Frischecreme-Mischung** ablöschen und kurz vermengen.

Währenddessen **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.



Pasta vollenden

Pasta in die Bratpfanne zum **Gemüse** mit der **Sauce** geben und vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Bratpfanneninhalt mit **Mozzarellastücken** toppen, Deckel aufsetzen und 1 – 2 Min. erhitzen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



Anrichten

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen, mit restlichem **Basilikum** toppen und 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!

