

# 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 <b>7)</b>	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 <b>7)</b>	1 x	125 g	2 x	125 g
rote Cherry-Tomaten	1 x	125 g	1 x	250 g
Gigli <b>15)</b>	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.

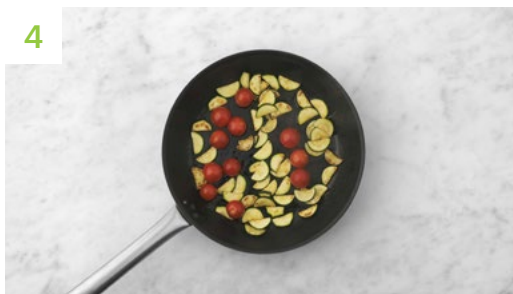
Ein paar **Basilikumblätter** zur Dekoration beiseitelegen, restliche Blätter fein hacken.

**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!

