



# ITALIENISCHE PASTA-BOWL MIT BÜFFELMOZZARELLA, selbst gemachtem Antipasti-Gemüse & Basilikum-Pesto



## HELLO BÜFFELMOZZARELLA

Büffelmozzarella gilt als eine der Käsespezialitäten aus Zentral- und Süditalien. Das Siegel DOP garantiert die gleichbleibend hohe Qualität des Produkts.



geriebener Hartkäse



Büffelmozzarella D.O.P.



Cherry-Tomaten



Zucchini



rote Spitzpeperoni



Penne



Balsamicoreme



Cashewkerne



Basilikumpaste



Basilikum



Knoblauchzehe

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 grossen Topf**, **1 hohes Rührgefäss**, **1 Stabmixer**, **1 kleine Schüssel**, **1 Sieb** und **1 grosse Schüssel**.



## 1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** schräg in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. **Spitzpeperoni** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Peperonihälften** in 1 cm breite Streifen schneiden. **Knoblauch** mithilfe eines Messerrückens andrücken, bis die Schale sich etwas löst.



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Zucchettischeiben**, **Peperonistreifen** und **Knoblauch** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und 10 – 15 Min. backen.

In einen grossen Topf reichlich heisses Wasser füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. **Penne** darin je nach Vorliebe 10 – 12 Min. garen.



## 3 TOMATENSALAT ZUBEREITEN

**Cherry-Tomaten** halbieren.

Kleine **Basilikumblätter** abzupfen. Restliche **Basilikumblätter** und **-stiele** beiseitestellen.

In einer kleinen Schüssel **Cherry-Tomaten** und kleine **Basilikumblätter** mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl\***, 1 TL [2 TL] **Balsamicoessig\*** und 1 Prise **Zucker\*** mischen und marinieren lassen.



## 4 FÜR DAS PESTO

**Knoblauch** aus dem Ofengemüse entfernen und abziehen. In einem hohen Rührgefäss **Cashewkerne**, **Knoblauch**, **Hartkäse**, **Basilikumstiele** und **-blätter**, **Basilikumpaste**, 3 EL [6 EL] **Öl\*** und, und 3 EL [6 EL] **Wasser\*** mit einem Stabmixer zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 5 GEMÜSE UND PASTA VOLLENDEN

Gebackenes **Gemüse** in eine grosse Schüssel geben, **Balsamicocreme** unterrühren.

**Penne** nach der Garzeit in ein Sieb abgiessen und gleich zurück in den Topf geben.

**Hälfte** des **Pestos** dazugeben und alles gut miteinander mischen.



## 6 ANRICHTEN

**Penne** auf tiefe Teller verteilen. **Antipasti-Gemüse** und **Tomatensalat** dazu anrichten. **Büffelmozzarella** halbieren und je eine Hälfte in die Mitte der Bowl setzen. **Mozzarella** mit ein wenig **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. **Pasta-Bowl** mit restlichem **Pesto** geniessen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Büffelmozzarella D.O.P. 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
geriebener Hartkäse 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Cherry-Tomaten	1 x	150 g	1 x	300 g
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Zucchini	1 x	220 g	2 x	220 g
Balsamicocreme 1) 11)	1 x	12 ml	2 x	12 ml
rote Spitzpeperoni	1 x	100 g	2 x	100 g
Cashewkerne 7)	1 x	10 g	1 x	20 g
Basilikumpaste	1 x	24 ml	2 x	24 ml
Basilikum	1 x	10 g	1 x	10 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	2 g
Olivenöl* für Schritt 2 und 3	je 1 EL		je 2 EL	
Balsamicoessig* 1) 11) für Schritt 3	1 TL		2 TL	
Wasser* für Schritt 4	3 EL		6 EL	
Öl* für Schritt 4	3 EL		6 EL	
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack			

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].  
📏 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	754 kJ/180 kcal	3.489 kJ/834 kcal
Fett	6.56 g	30.36 g
- davon ges. Fettsäuren	3.09g	14.28 g
Kohlenhydrate	22.78 g	105.35 g
- davon Zucker	2.69 g	12.43 g
Eiweiss	7.03 g	32.50 g
Salz	0.16 g	0.75 g

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte  
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:  
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

## En Guete!



# ITALIAN PASTA BOWL WITH BUFFALO MOZZARELLA, home-made antipasti vegetables & basil pesto



## HELLO COURGETTE

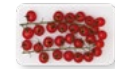
*Courgette peel contains a lot of valuable dietary fibre that you shouldn't let go to waste as it keeps you feeling full for longer.*



Hard cheese



Buffalo mozzarella D.O.P.



Cherry tomatoes



Courgette



Red pointed peppers



Penne



Cashews



Basil paste



Basil



Garlic cloves



Balsamic cream

30 - 40 minutes (depending on number of persons)

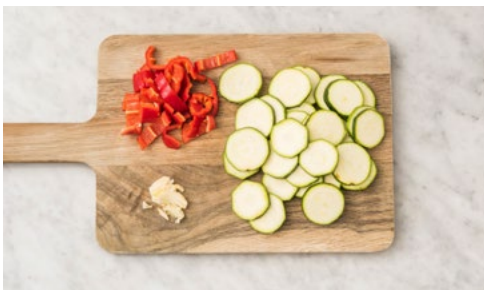
Level 1

Veggie

# LET'S GO

Wash the **vegetables** and **herbs**.

You will also need: **1 baking tray** with **baking paper**, **1 large pot**, **1 tall mixing bowl**, **1 hand blender**, **1 small bowl**, **1 sieve** and **1 large bowl**.



## 1 TO START OFF

Heat up plenty of **water** in the **kettle**. Preheat the oven to **200 °C** top/bottom heat (**180 °C** fan oven).

Cut off the ends of the **courgette** and cut the **courgette** diagonally into slices 0.5 cm thick.

Halve **pointed pepper**, remove stalk and core, and cut **pepper halves** into strips 1 cm wide. Press down on the **garlic** with the back of a knife until the skin loosens a little.



## 2 BAKE VEGETABLES

Spread out **courgette slices**, **pepper strips** and **garlic** on a baking tray lined with baking paper. Season with 1 tbsp. [2 tbsp.] **olive oil\***, **salt\*** and **pepper\*** and bake for 10-15 min.

Fill a large pot with plenty of **hot water**, add **salt\*** and bring to the boil. Cook **penne** for 10-12 min. according to preference.



## 3 PREPARE TOMATO SALAD

Cut **cherry tomatoes** in half.

Pluck small **basil leaves**.

Put the rest of the **basil leaves** and **stems** aside.

In a small bowl, mix **cherry tomatoes** and small **basil leaves** with 1 tbsp. [2 tbsp.] **olive oil\***, 1 tsp. [2 tsp.] **balsamic vinegar\*** and 1 pinch of **sugar\*** and leave to marinate.



## 4 FOR THE PESTO

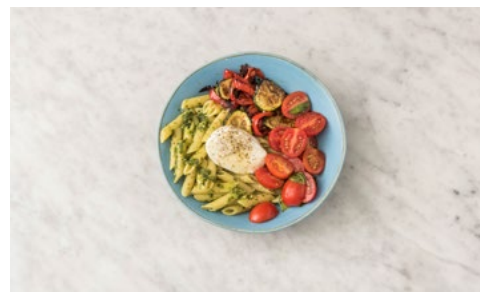
Remove **garlic** from the vegetables in the oven and peel it. In a tall mixing bowl, mix **cashews**, **garlic**, **hard cheese**, **basil stems** and **leaves**, **basil paste**, 4 tbsp. [8 tbsp.] **oil\*** and 3 tbsp. [6 tbsp.] **water\*** into fine **pesto** using a hand blender. Season with **salt\*** and **pepper\*** according to taste.



## 5 FINISH VEGETABLES AND PASTA

Put **baked vegetables** in a large bowl and stir in the **balsamic cream**.

When **penne** is cooked, drain it in a sieve and then return it to the pot. Add **half** of the **pesto** and mix everything together well.



## 6 SERVE

Apportion **penne** onto deep plates. Add **antipasti vegetables** and **tomato salad**.

Halve **buffalo mozzarella** and place one half in the middle of each bowl. Drizzle **mozzarella** with a little **olive oil\*** and season with **salt\*** and **pepper\***. Enjoy **pasta** bowl with the rest of the **pesto**.

SERVES 2 | 4

# INGREDIENTS

	2P		4P	
Buffalo mozzarella D.O.P. 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Hard cheese 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Cherry tomatoes	1 x	150 g	1 x	300 g
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Courgette	1 x	220 g	2 x	220 g
Balsamic cream 1) 11)	1 x	12 ml	2 x	12 ml
Pointed red pepper	1 x	100 g	2 x	100 g
Cashews 7)	1 x	10 g	1 x	20 g
Basil paste	1 x	24 ml	2 x	24 ml
Basil	1 x	10 g	1 x	10 g
Garlic cloves	1 x	4 g	2 x	2 g
Olive oil* for steps 2 and 3	1 tbsp. each		2 tbsp. each	
Balsamic vinegar* 1) 11) for step 3	1 tsp		2 tsp	
Water* for step 4	3 tbsp.		6 tbsp.	
Oil* for step 4	3 tbsp.		6 tbsp.	
Salt*, pepper*, sugar*	According to taste			

\* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]

🍷 Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	754 kJ/180 kcal	3.489 kJ/834 kcal
Fat	6.56 g	30.36 g
- incl. saturated fats	3.09g	14.28 g
Carbohydrate	22.78 g	105.35 g
- incl. sugar	2.69 g	12.43 g
Protein	7.03 g	32.50 g
Salt	0.16 g	0.75 g

## ALLERGENS

1) Cereals containing gluten 5) Milk 7) Nuts  
11) Sulphur dioxide and sulphites

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)

f i y p #HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:  
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

Bon appetit!



## ASSIETTE DE PÂTES ITALIENNES AVEC DE LA MOZZARELLA DI BUFALA, un accompagnement de légumes et du pesto au basilic maison



### HELLO COURGETTES !

*La peau des courgettes contient de nombreuses fibres précieuses auxquelles vous ne devriez pas renoncer afin que la sensation de satiété soit la plus longue possible.*



Fromage à pâte dure



Mozzarella di bufala  
D.O.P.



Tomates cerises



Courgette



Poivron long rouge



Penne



Noix de cajou



Crème de basilic




Basilic




Gousse d'ail



Crème de vinaigre  
balsamique

 **30 à 40** minutes (selon le nombre de personnes)

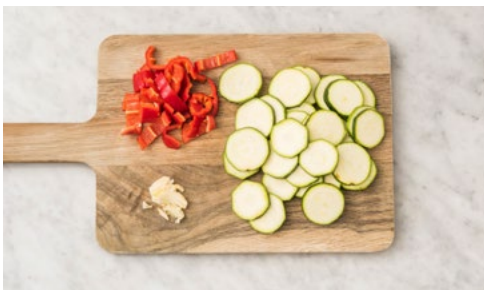
 Niveau **1**

 Veggie

# C'EST PARTI

Laver les **légumes** et les  **fines herbes**.

Pour réaliser cette recette, il vous faut **1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé**, **1 grande casserole**, **1 récipient profond**, **1 mixeur**, **1 petit saladier**, **1 passoire** et **1 grand saladier**.



## 1 POUR COMMENCER

Chauffer une grande quantité d'**eau** dans la **bouilloire**. Préchauffer le **four** à **200 °C** (chaleur tournante **180 °C**).

Couper les extrémités de la **courgette** et débiter en diagonale en rondelles de 0,5 cm.

Couper en deux le **poivron long**, retirer la partie dure et les graines puis couper en tranches d'1 cm de large.

Presser l'**ail** avec le dos d'un couteau jusqu'à ce que la peau se détache légèrement.



## 4 POUR LE PESTO

Retirer l'**ail** et le peler. Mélanger les **noix de cajou**, l'**ail**, le **fromage**, les tiges et les **feuilles de basilic**, la **crème de basilic**, 4 cs [8 cs] d'**huile\*** et 3 cs [6 cs] d'**eau\*** avec un mixeur dans un récipient profond afin d'obtenir un **pesto** onctueux. Assaisonner avec du **sel\*** et du **poivre\*** selon les goûts.

## 2 CUIRE LES LÉGUMES

Répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé les **rondelles de courgette**, les **tranches de poivron** et l'**ail**. Assaisonner avec 1 cs [2 cs] d'**huile d'olive\***, du **sel\*** et du **poivre\*** et enfourner 10 à 15 min.

Remplir une grande casserole d'**eau chaude**, **saler\*** et porter à ébullition. Faire cuire les **penne** 10 à 12 min.



## 5 TOUCHE FINALE POUR LES LÉGUMES ET LES PÂTES

Mettre les **légumes** cuits au four dans un grand saladier et incorporer la **crème de vinaigre balsamique**.

Une fois le temps de cuisson écoulé, égoutter les **penne** dans une passoire, puis les remettre dans la casserole. Ajouter la **moitié du pesto** et bien mélanger.

## 3 PRÉPARER LA SALADE DE TOMATES

Couper les **tomates cerises** en deux.

Arracher de petites **feuilles de basilic**. Mettre le reste des **feuilles de basilic** et les **tiges** de côté.

Dans un petit saladier, mélanger les **tomates cerises** et les petites **feuilles de basilic** avec 1 cs [2 cs] d'**huile d'olive\***, 1 cc [2 cc] de **vinaigre balsamique\*** et 1 pincée de **sucre\*** et laisser mariner.



## 6 DRESSER

Répartir les **penne** dans des assiettes creuses. Dresser les **légumes d'accompagnement** et la salade de **tomates**. Couper la **mozzarella di bufala** en deux et en placer la moitié au centre de chaque assiette. Arroser la **mozzarella** d'un peu d'**huile d'olive\*** et assaisonner avec du **sel\*** et du **poivre\***. Savourer l'**assiette** de pâtes avec le reste du **pesto**.

# 2 | 4 PERSONNES

# INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Mozzarella di bufala D.O.P. 5)	1 x	125 g	2 x	125 g
Fromage à pâte dure 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Tomates cerises	1 x	150 g	1 x	300 g
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Courgette	1 x	220 g	2 x	220 g
Crème de vinaigre balsamique 1) 11)	1 x	12 ml	2 x	12 ml
Poivron rouge long	1 x	100 g	2 x	100 g
Noix de cajou 7)	1 x	10 g	1 x	20 g
Crème de basilic	1 x	24 ml	2 x	24 ml
Basilic	1 x	10 g	1 x	10 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	2 g
Huile d'olive* pour les étapes 2 et 3	1 cs chaque		2 cs chaque	
Vinaigre balsamique* 1) 11) pour l'étape 3	1 cc		2 cc	
Eau* pour l'étape 4	3 cs		6 cs	
Öl* für Schritt 4	3 cs		6 cs	
Sel*, poivre*, sucre*	selon les goûts			

\* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

🍷 Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	754 kJ/180 kcal	3.489 kJ/834 kcal
Graisse	6.56 g	30.36 g
- dont acides gras saturés	3.09g	14.28 g
Glucides	22.78 g	105.35 g
- dont sucre	2.69 g	12.43 g
Protéines	7.03 g	32.50 g
Sel	0.16 g	0.75 g

### ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 5) lait 7) fruits à coque 11) dioxyde de soufre et sulfites

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous : +41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

## Bon appétit !