



Leichter kochen,
besser essen!



KW 06: Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#) 2016



hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Schnell, lecker, klassisch: Pasta mit Pesto

Wenn es mal wieder schneller in der Küche gehen soll und Du Lust auf Pasta hast, holst Du schnell dieses Pesto-Rezept hier hervor, variiert gegebenenfalls die Zutaten ein wenig und genießt ein schnelles, unvergleichlich wohlschmeckendes Essen. Guten Appetit!



20 min.



Stufe 1



Fusilli-Pasta



Feta



Basilikum / Oregano



Walnüsse



Frühlingszwiebeln



Knoblauch



Rucola



Kirschtomaten

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Fusilli-Pasta 1)	250 g	500 g
Feta 7)	125 g	250 g
Basilikum / Oregano	10 g	20 g
Walnüsse 8)	20 g	40 g
Frühlingszwiebeln	2	4
Knoblauch	1/8	1/4
Rucola	25 g	50 g
Kirschtomaten	150 g	300 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

- 1) Gluten 7) Lactose
8) Schalenfrüchte

Nährwerte pro Person

Kalorien: 788 kcal
Kohlenhydrate: 98 g,
Fett: 30 g, Eiweiß: 31 g
Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Olivenöl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

großer Topf, hohes Rührgefäß, Pürierstab, große Pfanne, Sieb



1 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, **Fusilli-Pasta** darin 8–10 Min. bissfest garen.



2 **Feta** klein schneiden. **Basilikum** und **Oregano** waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. In einem hohen Rührgefäß die Hälfte vom **Feta**, den **Basilikum**, **Oregano**, **Walnüsse**, 2 EL **Olivenöl**, 2 EL Wasser, **Salz** und **Pfeffer** mit einem Pürierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten.



3 **Frühlingszwiebeln** waschen, welches Grün entfernen und Enden abschneiden. Dann in feine Ringe schneiden. **Knoblauch** abziehen und hacken. **Rucola** waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und halbieren.



4 **Kirschtomaten** waschen und halbieren. In einer großen Pfanne 1 EL **Olivenöl** erhitzen, weißen und hellgrünen Teil der **Frühlingszwiebeln** und **Knoblauch** darin 1–2 Min. anbraten. **Kirschtomaten** zufügen und 1–2 Min. weiter braten, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

5 **Pasta** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und mit in die Pfanne geben. **Pesto** und **Rucola** zufügen und alles gut miteinander vermischen.

6 **Pasta** mit **Pesto-Tomatensoße** auf Tellern verteilen. Mit restlichen **Frühlingszwiebeln** und **Feta** bestreuen und genießen!