

# Pasta alla Genovese mit Prosciutto & Büffelmozzarella dazu Zucchini und Kirschtomaten

Family 30 – 40 Minuten • 1273 kcal • Tag 5 kochen



Spaghetti



Prosciutto



Büffelmozzarella



Pinienkerne



Zucchini



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Basilikum



Hartkäse ital. Art, gerieben

**GESTALTE DEIN PERFEKTES  
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Messbecher und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spaghetti <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Prosciutto	70 g	112,5 g**	150 g
Büffelmozzarella <b>7)</b>	125 g	187,5 g**	250 g
Pinienkerne	10 g	20 g	20 g
Zucchini <b>DE   NL   ES   MA</b>	1	1	2
rote Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Petersilie glatt/Basilikum	20 g	20 g	40 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 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. 550 g)
Brennwert	969 kJ/232 kcal	5325 kJ/1273 kcal
Fett	13 g	71,5 g
– davon ges. Fettsäuren	4,8 g	26,2 g
Kohlenhydrate	19,5 g	107,3 g
– davon Zucker	2,5 g	13,8 g
Eiweiß	8,7 g	48,1 g
Salz	0,75 g	4,1 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!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

**MA:** Marokko



## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Knoblauch** abziehen.



## Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, kräftig **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Pasta** hinzugeben und 7 – 8 Min. bissfest garen.

**Pasta** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] vom **Kochwasser** auffangen.



## Für die Soße

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Pinienkerne** 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen.

**Pinienkerne** in ein hohes Rührgefäß geben.

In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen.

**Kirschtomaten** und **Knoblauch** darin 2 Min. anbraten.

**Knoblauch** zu den **Pinienkernen** in das hohe Rührgefäß geben.

**Zuchinischeiben** hinzufügen und weitere 4 – 6 Min. anbraten, bis die **Kirschtomaten** aufplatzen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Für das Pesto

In dem hohen Rührgefäß **Pinienkerne** und **Knoblauch** mit **Kräutern**, der Hälfte vom **Hartkäse** und 6 EL [8 EL | 10 EL] **Olivenöl\*** mithilfe eines Pürierstabs zu eine 1m **Pesto** pürieren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Soße vollenden

**Pfanneninhalt** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\*** ablöschen.

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

Die Hälfte des **Pestos** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter\*** untermischen, bis eine **Soße** entsteht.

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



## Anrichten

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

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

**Prosciutto** rundherum drapieren und mit restlichem **Pesto** genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

