

Gigli in tomatiger Pestocreme mit Mozzarella

Zucchini, Kirschtomaten und Basilikum

Family Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 917 kcal • Tag 5 kochen



Mozzarella



rote Kirschtomaten



Gigli



Knoblauchzehe



Zucchini



Frischecreme



Tomatenpesto



Basilikum



Gemüsebrühpulver



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

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß, 1 großer Topf, 1 Sieb und 1 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mozzarella 7)	125 g	250 g	250 g
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Gigli 15)	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehen ES	0,5**	0,75**	1
Zucchini NL ES BE MA IT	1	2	2
Frischcreme 7)	100 g	150 g	200 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 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. 450 g)
Brennwert	847 kJ/202 kcal	3836 kJ/917 kcal
Fett	6,8 g	30,8 g
– davon ges. Fettsäuren	3,7 g	16,8 g
Kohlenhydrate	21,2 g	96 g
– davon Zucker	2,6 g	12 g
Eiweiß	7,8 g	35,5 g
Salz	0,61 g	2,75 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) **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **MA:** Marokko **IT:** Italien



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.

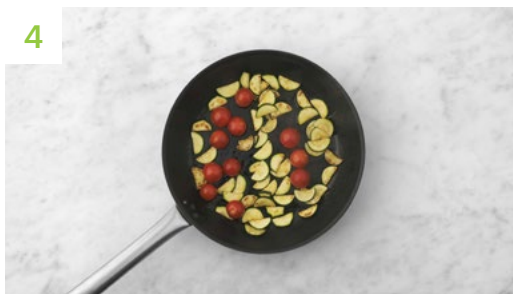
Ein paar **Basilikumblätter** zur Dekoration beiseitelegen, restliche Blätter fein hacken.

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



Für die Frischcreme

In einem hohen Rührgefäß **Frischcreme**, **Tomatenpesto**, **Gemüsebrühe** und **Basilikum** verrühren und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Zutaten anbraten

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **ÖL*** erhitzen.

Kirschtomaten und **Knoblauch** 1 – 2 Min. anbraten.

Zucchini dazugeben und 2 – 3 Min. weiterbraten.

Hitze reduzieren, **Pfanneninhalt** mit **Frischcreme-Mischung** ablöschen und kurz vermengen.

Währenddessen **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.



Pasta vollenden

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

Pfanneninhalt mit **Mozzarestücken** 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.

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>

