



FrISChe Tagliatelle

mit Kräuterpesto, Kapern und Mozzarella



HELLO KAPERN

Bei Kapern handelt es sich um die Blütenknospen von Kaperngewächsen. Sie werden in Essig, Öl oder einer Salzlake eingelegt und sorgen so für die ganz besondere Würze!



Hartkäse



Basilikum



Rauchmandeln



Erbsen



frISChe Tagliatelle



Kapern



Mozzarella



Zitrone



Oregano



Petersilie

- 20 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- leichter Genuss

Soul Food vom Feinsten! Dieses herzhaftes Gericht sorgt heute für wahre Glücksmomente. FrISChe Tagliatelle wie aus Italien, knackige Erbsen und würzige Kapern runden diesen kulinarischen Italien-Ausflug ab und zaubern Dir Abwechslung und gute Laune in Deine Küche! Lass Dir dieses **schnelle** Gericht schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürierstab**, **1 großen Topf** und ein **Sieb**. Entdecke die **frischen Tagliatelle mit Kräuterpesto**.



1 ALS VORBEREITUNG

Hartkäse grob zerkleinern. Blätter von **Basilikum**, **Oregano** und **Petersilie** abzupfen und diese grob hacken. **Rauchmandeln** in der Tüte mit einem Topfboden vorsichtig andrücken. **Erbsen** pulen.



2 FÜR DAS PESTO

In einem hohen Rührgefäß **Hartkäsestücke**, grob gehackte **Kräuter**, $\frac{1}{2}$ der **Rauchmandeln**, 3 EL [6 EL] **Olivenöl**, 4 EL [8 EL] kaltes **Wasser**, etwas **Salz** und **Pfeffer** mit dem Pürierstab zu einem feinen **Pesto** mixen.



3 PASTA GAREN

Einen großen Topf mit reichlich kochendem **Wasser** füllen, etwas **salzen** und einmal aufkochen lassen. Zuerst **Erbsen** zufügen, nach 2 Min. **Tagliatelle** zugeben und beides 3 – 4 Min. weitergaren, sodass die **Pasta** noch bissfest ist.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Kapern in ein Sieb abgießen. Nach der Kochzeit **Tagliatelle** und **Erbsen** dazu abgießen und alles zurück in den Topf geben, dabei etwas **Nudel-Kochwasser** auffangen.



5 ZUM SCHLUSS

Mozzarella in kleine Stücke zupfen. **Saft** der **Zitrone** auspressen.



6 ANRICHTEN

Tagliatelle, **Erbsen** und **Kapern** gut mit dem **Pesto** vermischen. Falls die **Pasta** zu trocken ist, etwas **Kochwasser** zugeben und mit ein wenig **Zitronensaft** abschmecken. **Tagliatelle** mit **Kräuterpesto** auf Teller verteilen, **Mozzarellastücke** darübergeben, mit restlichen **Rauchmandeln** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 4P |
|------------------------------|---------------|-------|
| Hartkäse ital. Art 3) 7) | 20 g | 40 g |
| Basilikum/Oregano/Petersilie | 20 g | 40 g |
| Rauchmandeln 8) 15) | 10 g | 20 g |
| Erbsen (in Schote) | 150 g | 300 g |
| frische Tagliatelle 1) | 250 g | 500 g |
| Kapern | 25 g | 50 g |
| Mozzarella 7) | 125 g | 250 g |
| Zitrone ES | $\frac{1}{2}$ | 1 |

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

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

| DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO | 100 g | PORTION (ca. 300 g) |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 976 kJ/233 kcal | 2963 kJ/707 kcal |
| Fett | 9 g | 27 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 5 g | 14 g |
| Kohlenhydrate | 25 g | 76 g |
| - davon Zucker | 2 g | 5 g |
| Eiweiß | 13 g | 37 g |
| Ballaststoffe | 2 g | 4 g |
| Salz | 2 g | 4 g |

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 8) Mandeln 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

   #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!