



AUBERGINENCARPACCIO MIT BÜFFELMOZZARELLA und Schnittlauchpesto

ADD-ON



Baguette



Aubergine



Knoblauchzehe



Sonnenblumenkerne



Büffelmozzarella



Petersilie



Schnittlauch



geraspelter Hartkäse



getrocknete Cranberrys

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backbleche** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 Pürierstab** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 KNOBLAUCHÖL ZUBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. Mit 5 EL **Olivenöl*** verrühren und nach Wunsch mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



2 CARPACCIO SCHNEIDEN

Strunk der **Aubergine** entfernen und quer in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. **Auberginen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit **Knoblauchöl** einpinseln. **Auberginen** 15 Min. im Backofen garen, bis sie weich sind.



3 RÖSTEN UND HACKEN

Baguettebrot mit etwas **Wasser** anfeuchten und 6 – 8 Min. zur **Aubergine** in den Backofen geben.

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Sonnenblumenkerne** bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht braun sind.

Cranberrys fein hacken.
Petersilie grob hacken.



4 PESTO ZUBEREITEN

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. In einem hohen Rührgefäß **Hälfte** der **Sonnenblumenkerne**, **Hartkäse**, **Schnittlauchröllchen**, 5 EL **Olivenöl*** und 5 EL **Wasser*** mit einem Pürierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



5 AUBERGINEN ANRICHTEN

Auberginen auf Teller verteilen. **Büffelmozzarella** halbieren und in der Mitte anrichten. **Mozzarella** mit ein wenig **Olivenöl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



6 ANRICHTEN

Auberginen mit **Cranberrys**, **Sonnenblumenkernen**, gehackter **Petersilie** und **Schnittlauchpesto** toppen. Mit **Baguettebrot** genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Knoblauchzehe ES	1
Aubergine ES	1
Baguette 1)	1
Sonnenblumenkerne	10 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	20 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g
Cranberrys	10 g
Büffelmozzarella 5)	1
Olivenöl* für Schritt 1 und 4	je 5 EL
Wasser* für Schritt 4	5 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 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. 400 g)
Brennwert	1061 kJ/254 kcal	4.462 kJ/1.067 kcal
Fett	17,82 g	74,95 g
- davon ges. Fettsäuren	4,88 g	20,54 g
Kohlenhydrate	17,16 g	72,15 g
- davon Zucker	1,03 g	4,32 g
Eiweiß	5,97 g	25,12 g
Salz	0,572 g	2,407 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

1) Glutenhaltiges Getreide **5)** Milch

(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).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at