



Frische Basilikum-Agnolotti

mit Walnuss-Pesto



HELLO WALNÜSSE

Brainfood vom Feinsten: Die Walnuss steckt voller wertvoller Vitamine und Mineralstoffe und liefert Dir eine große Portion Denkpower für jede noch so knifflige Aufgabe!



Zucchini



Knoblauchzehe



Hartkäse



Agnolotti mit Basilikumfüllung



Walnüsse



Basilikum



20 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

Mhhh ... Bei diesem Gericht läuft uns schon beim Anblick das Wasser im Mund zusammen. Und das Beste daran? Es ist ganz fix zubereitet! Das aromatische Walnuss-Pesto ist unser absolutes Highlight und sorgt heute für ganz besondere Geschmacksmomente! Guten Appetit bei diesem **ballaststoffreichen** Gericht.

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, ein **Sieb**, **1 große Pfanne**, ein **hohes Rührgefäß**, einen **Pürrierstab** und eine **Gemüsereibe**. Entdecke die **Basilikum-Agnolotti mit Walnuss-Pesto**.



1 ALS VORBEREITUNG

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** der Länge nach halbieren, dann in dünne Halbmonde schneiden. **Knoblauch** abziehen und in grobe Stücke schneiden. $\frac{1}{2}$ des **Hartkäses** grob zerkleinern.



2 AGNOLOTTI GAREN

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, leicht **salzen** und einmal aufkochen lassen. **Agnolotti** darin 4 – 5 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen.



3 WÄHRENDESSEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zucchinihalbmonde** darin 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten.



4 PESTO ZUBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß **Walnüsse**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, 2 EL [4 EL] kaltes **Wasser**, zerkleinerten **Hartkäse** und **Knoblauchstücke** mit einem Pürrierstab zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



5 ZUM SCHLUSS

Den restlichen **Hartkäse** grob reiben. Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken.



6 ANRICHTEN

Agnolotti auf Teller verteilen und mit **Walnuss-Pesto** mischen. Angebratene **Zucchinihalbmonde** daraufgeben. Mit geriebenem **Hartkäse** und gehacktem **Basilikum** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini IT	1	2
Knoblauchzehe CH	$\frac{1}{2}$ ☉	1
Hartkäse ital. Art 3) 7)	40 g	80 g
Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 3) 7) 15)	400 g	800 g
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g
Basilikum	10 g	20 g

Salz*, (Oliven-)Öl*, 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. 350 g)
Brennwert	784 kJ/188 kcal	2885 kJ/691 kcal
Fett	8 g	28 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	9 g
Kohlenhydrate	23 g	82 g
– davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	8 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

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

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

URSPRUNGLÄNDER

CH: China, IT: Italien

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

2017 | KW22 | 7

HelloFRESH

Guten Appetit!