



HELLO AGNOLOTTI! BASILIKUM-PASTA-TASCHEN

mit Walnusspesto und Zucchinischeiben



HELLO WALNÜSSE

Der ursprüngliche griechische Name der Walnuss lautet „Karyon“, was so viel wie Kopf oder auch Gehirn bedeutet.



Agnolotti mit Basilikumfüllung



Zucchini



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Walnüsse



Basilikum

10 [15] min.

30 [35] min.

Stufe 3

Thermomix übernimmt alles

Veggie

Zeit sparen

Eine echte Spezialität wartet heute auf Dich. Agnolotti stammen aus der Piemont-Region in Italien und werden, anders als z.B. Ravioli, aus nur einer Teigbahn gefertigt, die nach dem Befüllen einfach übereinandergeklappt wird. Das aromatische Highlight heute ist allerdings Dein frisch zubereitetes Walnusspesto, das perfekt mit den Zucchinischeiben zusammenpasst und Dich nach Bella Italia entführt.

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **2 große Schüsseln**.



1 FÜR DEN BASILIKUM-KÄSE
Hartkäse in grobe Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. **Basilikum** mit Stielen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, zugeben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern. 1 TL [2 TL] vom **Basilikum-Käse** für die Deko in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.



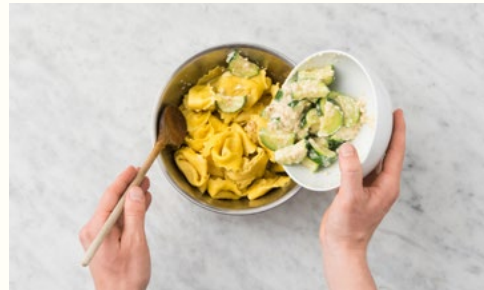
2 PESTO ZUBEREITEN
Knoblauch abziehen und mit den **Walnüssen** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern. 15 g [30 g] **Olivöl**, 35 g [70 g] kaltes **Wasser**, **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** zu einem feinen **Pesto** verarbeiten. **Pesto** in eine weitere große Schüssel umfüllen.



3 GAREN VORBEREITEN
Agnolotti in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** der Länge nach halbieren, in ca. 1 cm dicke Halbmonde schneiden und auf den Varoma-Einlegeboden geben, dabei darauf achten, dass die seitlichen Garschlitze frei bleiben. Varoma-Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen.



4 DAMPFGAREN
500 g Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **7 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



5 ALLES VERMENGEN
 Varoma abnehmen. **Zucchinischeiben** zum **Pesto** geben. **Agnolotti** in eine große Schüssel geben und gut mit **Zucchinischeiben** und **Walnusspesto** vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und je nach Geschmack noch etwas Garflüssigkeit zugeben und unterheben.



6 ANRICHTEN
Agnolotti auf Teller verteilen, mit **Basilikum-Käse** bestreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Zucchini ES	1	2
Knoblauchzehe ES	½ ☉	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*, (Olivен-)Öl*, Pfeffer*		

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	832 kJ/199 kcal	3054 kJ/731 kcal
Fett	9 g	33 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	9 g
Kohlenhydrate	23 g	81 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

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



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!