

Pasta Bufala! mit Pistaziencrumble & Mozzarella

dazu bunte Balsamico-Kirschtomaten-Soße

Zeit Sparen Family 15 Minuten • 3995 kJ/955 kcal • Tag 5 kochen

16

EXPRESS REZEPT



frische Linguine



bunte Kirschtomaten



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamico-Crème



Kräuterbutter



Büffelmozzarella



Basilikum



Pistazien



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

Gut, im Haus zu haben

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 Messbecher

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|----------------------------------|-----------------|--------|-------|
| frische Linguine 15) | 375 g | 500 g | 750 g |
| bunte Kirschtomaten | 300 g | 450 g | 600 g |
| rote Zwiebel DE NL EG | 1 | 1 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 2 | 3 | 4 |
| Balsamico-Crème 14) | 12 g | 18 g** | 24 g |
| Kräuterbutter 7) | 20 g | 40 g | 40 g |
| Büffelmozzarella 7) | 1 | 1,5** | 2 |
| Basilikum | 10 g | 10 g | 10 g |
| Pistazien 28) | 20 g | 30 g | 40 g |
| Olivenöl* | Angaben im Text | | |
| 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. 480 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 824 kJ/197 kcal | 3995 kJ/955 kcal |
| Fett | 8,16 g | 39,56 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,46 g | 16,79 g |
| Kohlenhydrate | 24,02 g | 116,50 g |
| – davon Zucker | 2,39 g | 11,61 g |
| Eiweiß | 6,32 g | 30,64 g |
| Salz | 0,126 g | 0,609 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)

14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **28)** Pistazien

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Pistazienkerne** für 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Zwiebel halbieren, abziehen und fein würfeln.

Pistazienkerne grob hacken.

Für die Soße

Reichlich heißes **Wasser** in einem großen Topf füllen, kräftig **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** in der Pfanne aus Schritt 1 erhitzen und darin **Zwiebelwürfel** für 2 – 3 Min. farblos anschwitzen.

Knoblauch und **Kirschtomaten** hinzugeben und für weitere 4 – 5 Min. anbraten, bis die **Kirschtomaten** leicht aufplatzen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Währenddessen frische **Linguine** in den Topf mit dem kochendem **Wasser** geben und für 3 – 4 Min. bissfest kochen.

Blätter des **Basilikums** in feine Streifen schneiden.

Nach der Garzeit **Pasta** durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Pastawasser** auffangen.

Letzte Schritte

Pfanneneinhalt mit **Balsamicocreme** und dem **Pastawasser** ablöschen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

Pfanne von der Hitze nehmen und **Kräuterbutter** unterrühren, bis eine cremige **Soße** entsteht. Nach Belieben mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.

Frische **Linguine** in die Pfanne geben und gut vermengen, bis die **Pasta** mit der **Soße** bedeckt ist.

Pasta auf tiefen Tellern verteilen und den **Büffelmozzarella** mit den Händen in Stücke zupfen und auf der **Pasta** anrichten.

Mit **Basilikum** und **Pistazien** garnieren und genießen.

Guten Appetit!