



Leichter kochen,
besser essen!



KW 10 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellowfreshgewinnspiel bei uns auf     2016

hellowfresh.de_kundenservice@hellowfresh.de

Wie im Urlaub: Agnolotti in Tomaten-Landkresse-Soße mit Cashewkernen

Eine echte Spezialität wartet heute auf Dich. Agnolotti stammen aus der Piemont-Region in Italien und werden, anders als z.B. Ravioli oder Tortellini, aus nur einer Teigbahn gefertigt, die nach dem Befüllen einfach übereinandergeklappt wird. Lass sie Dir Tomaten-fruchtig und Cashew-kernig schmecken!



30 min.



Stufe 1



Agnolotti



Knoblauch



Strauchtomaten



Landkresse



Cashewkerne



Parmesan

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Agnolotti (mit Basilikumfüllung) 1) 7)	400 g	800 g
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Tomaten, Strauch	3	6
Landkresse	75 g	125 g
Cashewkerne 8) 15)	10 g	20 g
Parmesan 7)	40 g	80 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

8) Schalenfrüchte

15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 665 kcal

Kohlenhydrate: 70 g

Fett: 26 g, Eiweiß: 31 g

Ballaststoffe: 3 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Butter, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

großer Topf, Sieb, Knoblauchpresse, große Pfanne, Käseibe, Küchenpapier



1 In einem großen Topf reichlich **Salzwasser** zum Kochen bringen, **Agnolotti** darin 8–10 Min. kochen. Nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, dabei ca. 50 ml **Nudelwasser** auffangen.



2 Währenddessen: **Knoblauch** abziehen und pressen. **Tomaten** waschen, halbieren, Strunk entfernen und würfeln. **Landkresse** in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abwaschen und abtropfen lassen.

3 In einer großen Pfanne **Cashewkerne** ohne Fettzugabe rösten, bis sie duften. Dann herausnehmen und kurz beiseitestellen. **Parmesan** reiben.



4 Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann bei mittlerer Hitze 1 EL **Butter** darin erwärmen. **Knoblauch** ca. 1 Min. darin andünsten. **Tomatenwürfel** dazugeben und 2–3 Min. mitdünsten. **Agnolotti** unterheben und mit ein wenig **Nudelwasser** ablöschen. **Landkresse** unterrühren und ca. 1-2 Min. zusammenfallen lassen, evtl. noch einmal mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



5 **Agnolotti** mit **Tomaten-Landkresse-Soße** auf Tellern verteilen, mit **Cashewkernen** und **Parmesan** bestreuen und genießen!