



HELLO AGNOLOTTI! BASILIKUM-PASTATASCHEN

mit Walnusspesto und gebackener Paprika



HELLO WALNUSS

Nicht umsonst sehen sie aus wie ein kleines Gehirn: Walnüsse sind hilfreich, wenn es darum geht, unsere grauen Zellen mit Energie zu versorgen.



frische Agnolotti
mit Basilikumfüllung



Frischkäse



Walnüsse



Basilikum



Petersilie



gelbe Paprika



rote Paprika



Knoblauchzehe

25 - 35 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 Pürierstab**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Knoblauchpresse**, **1 Sieb** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser füllen, leicht **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Gelbe und **rote Paprika** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und halbieren.



4 PASTA KOCHEN

Agnolotti im großen Topf aus Schritt 1 4 – 5 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen. **Agnolotti** im Topf mit dem **Pesto** mischen.



2 PAPRIKA BACKEN

Paprikastreifen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 10 – 15 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



5 GEMÜSE VOLLENDEN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und grob hacken. Restlichen **Knoblauch** in den letzten 5 Min. auf das **Gemüse** pressen.



3 PESTO ZUBEREITEN

Hälfte des **Knoblauchs** mit **Petersilie**, 100 g [150 g | 200 g] **Frischkäse**, **Walnüssen**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** in ein hohes Rührgefäß geben. Mit einem Pürierstab zu einer **Creme** mixen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Agnolotti auf Teller verteilen. Gebackene **Paprika** daraufgeben. Mit gehacktem **Basilikum** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|---|----------------|-------|-------|
| gelbe Paprika PL NL | 1 | 1 | 2 |
| rote Paprika PL NL | 1 | 2 | 2 |
| Knoblauchzehe ES | 1 | 1 | 2 |
| Basilikum/Petersilie | 20 g | 20 g | 20 g |
| Frischkäse 5) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Walnüsse 7) | 10 g | 20 g | 20 g |
| frische Agnolotti mit Basilikumfüllung 1) 2) 5) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Olivenöl* für Schritt 2 | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Olivenöl* für Schritt 3 | 2 EL | 3 EL | 4 EL |
| Wasser* für Schritt 3 | 2 EL | 3 EL | 4 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. 500 g) |
|--|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 858 kJ/205 kcal | 4.410 kJ/1.054 kcal |
| Fett | 17,71 g | 91,01 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 8,82 g | 45,33 g |
| Kohlenhydrate | 3,34 g | 17,18 g |
| - davon Zucker | 3,14 g | 16,14 g |
| Eiweiß | 8,02 g | 41,20 g |
| Salz | 1,423 g | 7,314 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 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

PL: Polen NL: Niederlande 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@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

Guten Appetit!