

Schupfnudeln mit veganem Pesto Rosso

Kirschtomaten und Rucola-Topping

Vegan | unter 650 Kalorien | 25 – 35 Minuten • 623 kcal • Tag 3 kochen



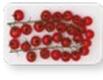
Schupfnudeln



getrocknete Tomaten



Paprika multicolor



Kirschtomaten



Rucola



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



Sonnenblumenkerne



Zwiebel



Gemüsebrühe



Knoblauchzehe



Hefeflocken



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Wasser*, Balsamicoessig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schupfnudeln 15)	400 g	600 g	800 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	1	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	2 g	2 g	4 g
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Zwiebel DE	1	1	2
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Hefeflocken	5 g	10 g	10 g

**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. 560 g)
Brennwert	462 kJ/110 kcal	2608 kJ/623 kcal
Fett	4,32 g	24,40 g
– davon ges. Fettsäuren	0,56 g	3,18 g
Kohlenhydrate	14,27 g	80,62 g
– davon Zucker	4,38 g	24,76 g
Eiweiß	2,89 g	16,32 g
Salz	0,878 g	4,960 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: 10) Sellerie 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien BE: Belgien



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Knoblauch grob hacken.

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Sonnenblumenkerne** und **Knoblauch** für 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen.

Aus der Pfanne nehmen und in ein hohes Rührgefäß geben.



2 Für das Pesto

Getrocknete Tomaten mit **Öl**, **Gemüsebrühe**, **Hefeflocken**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** ebenfalls in das hohe Rührgefäß geben und alles mithilfe eines Pürierstabs zu einem **Pesto** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 Gemüse schneiden

Zwiebel grob würfeln.

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

In der großen Pfanne aus Schritt 1 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen.

Schupfnudeln, **Zwiebel** und die Hälfte der **Paprikawürfel** darin 6 – 8 Min. anbraten, bis alles gut gebräunt ist.

Dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.



4 Für das Topping

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** verrühren.

Kirschtomaten halbieren.

Rucola ggfs. kleiner schneiden.

Kirschtomaten, **Rucola** und restliche **Paprikawürfel** in die große Schüssel mit dem **Dressing** geben und marinieren lassen.



5 Schupfnudeln vollenden

„Hello Buon Appetito“ in die Pfanne mit den **Schupfnudeln** geben und 1 weitere Min. mitbraten.

Pfanneninhalt mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** ablöschen und die Hälfte des **Pestos** einrühren, bis eine cremige **Soße** entsteht. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Schupfnudeln auf tiefe Teller verteilen, den **Rucola-Salat** darüber anrichten und mit dem restlichen **Pesto Rosso** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

