

# Farfalle Caprese mit Büffelmozzarella

## Zucchini, Kirschtomaten und Basilikum

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 954 kcal • Tag 5 kochen

24



Farfalle



Knoblauchzehe



Zucchini



Frischcreme



Tomatenpesto



Basilikum



Büffelmozzarella



Gemüsebrühe



Kirschtomaten



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

thermomix

20 [20 | 25] Min.

30 [30 | 35] Min.

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Farfalle <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	0,5**	0,75**	1
Zucchini <b>DE   NL   ES   MA   IT</b>	1	2	2
Frischcreme <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	50 g	75 g	100 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Büffelmozzarella <b>7)</b>	1	1,5**	2
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 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. 460 g)
Brennwert	869 kJ/208 kcal	3991 kJ/954 kcal
Fett	7,46 g	34,22 g
– davon ges. Fettsäuren	4,44 g	20,39 g
Kohlenhydrate	22,46 g	103,09 g
– davon Zucker	2,44 g	11,21 g
Eiweiß	7,37 g	33,82 g
Salz	0,691 g	3,172 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) **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **IT:** Italien



## 1 Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.

**Farfalle** darin ca. 12 Min. (oder ganz nach eigenem Geschmack) bissfest garen. **Pasta** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## 2 Zerkleinern

**Basilikum** mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und etwas für die Deko in eine kleine Schüssel umfüllen. Den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.



## 3 Für den Frischkäse

**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf zugeben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Frischkäse**, **Tomatenpesto** und **Gemüsebrühe** zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen.



## 4 Gemüse anbraten

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm dünne Halbmonde schneiden. **Kirschtomaten** halbieren.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und darin **Zucchinihalbmonde** 3 – 4 Min. anbraten. Hitze reduzieren, **Pfanneninhalt** mit **Frischkäse-Mischung** ablöschen und kurz vermengen.



## 5 Pasta vollenden

**Büffelmozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen.

**Pasta** und **Kirschtomaten** in die Pfanne zu dem **Gemüse** mit der **Soße** geben und vermengen.

**Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Pfanneninhalt** mit **Mozzarellastücken** toppen, Deckel aufsetzen und 1 – 2 Min. erhitzen, bis der **Käse** zerlaufen ist.



## 6 Anrichten

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen, mit restlichem **Basilikum** bestreuen und genießen.

**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>

