

# Penne mit Ofen-Aubergine und Oliven in selbst gemachtem Tomatenpesto mit Rucola

Vegetarisch Thermomix kocht • 1080 kcal • Tag 3 kochen

6



Penne



Aubergine



Rucola



Knoblauchzehe



schwarze Oliven ohne Stein



Getrocknete Tomaten mit Kräutern



Frischecreme



Hartkäse ital. Art, gerieben



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Sonnenblumenkerne



Balsamicoreme



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Olivenöl\*, Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne <b>15)</b>	270 g	360 g	500 g
Aubergine <b>NL</b>	1	2	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
schwarze Oliven ohne Stein	50 g	70 g	100 g
Getrocknete Tomaten mit Kräutern	50 g	75 g	100 g
Frischcreme <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	40 g
Sonnenblumenkerne	20 g	40 g	40 g
Balsamicoreme <b>14) 15)</b>	12 g	12 g	24 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. 440 g)
Brennwert	1037 kJ/248 kcal	4518 kJ/1080 kcal
Fett	12,3 g	53,7 g
– davon ges. Fettsäuren	3,8 g	16,7 g
Kohlenhydrate	26,1 g	113,8 g
– davon Zucker	2,8 g	12,3 g
Eiweiß	7,7 g	33,5 g
Salz	0,6 g	2,61 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) 8) Eier 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** NL: Niederlande ES: Spanien



## Rösten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einem großen Topf ohne Zugabe von Fett die **Sonnenblumenkerne** für ca. 1 Min. anrösten, bis sie duften. Herausnehmen und beiseitestellen.



## Pasta kochen

In den großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\***, aufkochen lassen und die **Penne** darin für 10 – 11 Min. kochen, bis sie gar sind. Anschließend durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.

Währenddessen **schwarze Oliven** halbieren und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] des selbst gemachten **Tomatenpestos** in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



## Für das Pesto

**Knoblauch** abziehen.

**Knoblauch** und **geriebenen Hartkäse** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Die Hälfte der **Sonnenblumenkerne**, **getrocknete Tomaten**, 40 g [60 g | 80 g] **Olivenöl\***, 30 g [40 g | 60 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmal **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern. **Pesto** in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Fertigstellen

Nach der Garzeit Varoma abnehmen.

50 g [75 g | 100 g] **Garflüssigkeit\***, restliches **Tomatenpesto** und **Frischcreme** zur **Pasta** in den Topf geben und alles vorsichtig vermengen.

**Aubergine** zugeben, unterheben und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Dampfgaren

**Aubergine** längs halbieren und in ca. 1 cm Halbmonde schneiden. Halbmonde gleichmäßig im Varoma-Behälter und auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. V-Einlegeboden in den V-Behälter einsetzen und Varoma verschließen.

450 g **Wasser\*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **19 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## Anrichten

**Nudeln** auf Teller verteilen. **Rucola** und **Oliven** darauf anrichten.

Mit restlichen **Sonnenblumenkernen**, **Balsamicoreme** und **geraspeltem Hartkäse** garnieren.

**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>

