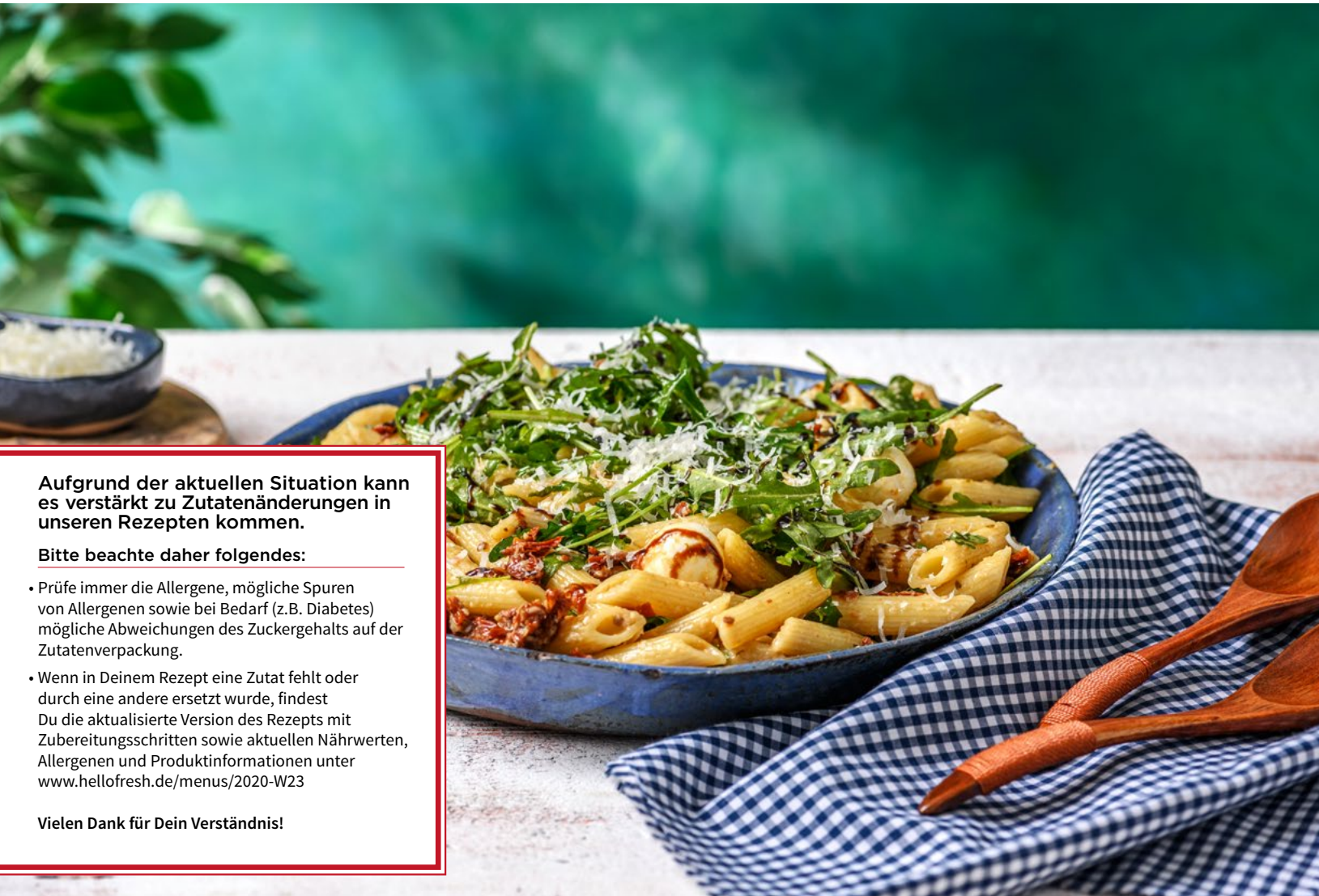




ITALIENISCHER PASTASALAT MIT MINI-MOZZARELLA

getrocknete Tomaten

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W23

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Penne



Hartkäse geraspelt



Balsamico-Crème



Rucola



Basilikumpaste



getrocknete Tomaten



Mozzarella-Bällchen

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche den **Rucola** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 große Schüssel**.



1 ZU BEGINN

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



2 PASTA KOCHEN

Penne darin 8 – 10 Min. bissfest garen. **Penne** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.



3 DRESSING VERRÜHREN

In einer großen Schüssel **Öl** der **getrockneten Tomaten**, **Basilikumpaste**, 1 EL **Öl*** und **Hälfte** der **Balsamicocreme** miteinander vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 TOMATEN SCHNEIDEN

Getrocknete Tomaten grob hacken und mit dem **Mozzarella** und der **Hälfte** des **Hartkäses** unter das **Dressing** heben.



5 PASTASALAT VOLLENDEN

Penne in die große Schüssel geben, **Rucola** dazugeben und vorsichtig vermengen.



6 ANRICHTEN

Pastasalat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und mit restlichem **Hartkäse** und **Balsamicocreme** toppen.

Buon appetito!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Penne 1)	250 g
Hartkäse geraspelt 5)	40 g
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml
Rucola	50 g
Basilikumpaste	15 ml
getrocknete Tomaten	75 g
Mozzarella-Bällchen 5)	250 g
Öl* für Schritt 3	1 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. 350 g)
Brennwert	1236 kJ/295 kcal	4.226 kJ/1.010 kcal
Fett	11,58 g	39,61 g
– davon ges. Fettsäuren	6,85 g	23,43 g
Kohlenhydrate	31,22 g	106,76 g
– davon Zucker	4,43 g	15,14 g
Eiweiß	14,06 g	48,08 g
Salz	0,777 g	2,658 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 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at