

Penne mit Basilikumsoße und extra Burrata

dazu Ofengemüse, Pinienkern-Topping und Hartkäse

Family Vegetarisch Thermomix kocht • 1234 kcal • Tag 5 kochen

11

HELLO EXTRA



Penne



Kochsahne



Basilikum



Gemüsebrühe



Schalotte



rote Spitzpaprika



Knoblauchzehe



Hartkäse geraspelt



Pinienkerne



Zucchini



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



getrocknete Tomaten



Burrata

thermomix

⏱ 30 [30 | 35] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 Backblech mit Backpapier

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne 15)	270 g	360 g	500 g
Kochsahne 7)	200 g	300 g	400 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Schalotte FR NL DE	1	1	2
rote Spitzpaprika NL ES	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Hartkäse geraspelt 7) 8)	40 g	80 g	80 g
Pinienkerne	10 g	10 g	20 g
Zucchini DE	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	2 g	4 g	4 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Burrata 7)	250 g	375 g	500 g
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
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. 630 g)
Brennwert	820 kJ/196 kcal	5165 kJ/1234 kcal
Fett	9,67 g	60,90 g
– davon ges. Fettsäuren	5,46 g	34,37 g
Kohlenhydrate	19,14 g	120,57 g
– davon Zucker	3,38 g	21,32 g
Eiweiß	7,22 g	45,49 g
Salz	0,530 g	3,339 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 **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 **FR:** Frankreich



Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Einen großen Topf mit reichlich **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Spitzpaprika in 1 cm dicke Ringe schneiden.

Enden der **Zucchini** entfernen und **Zucchini** in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchini und **Paprika** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (dabei etwas Platz für die **Pinienkerne** lassen).

Knoblauch abziehen.



Zerkleinern

Blätter vom **Basilikum** zupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, etwas zur Dekoration beiseitestellen und restlichen **Basilikum** mit dem Spatel nach unten schieben.

Schalotte halbieren, abziehen und mit den **getrockneten Tomaten** in den Mixtopf zugeben.

Alles **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



Gemüse backen

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und zum **Gemüse** auf das Backblech geben. Mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, vorsichtig vermengen und im Ofen für 15 – 20 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.

Währenddessen fortfahren.



Soße kochen

50 g **Wasser***, **Kochsahne**, **Gemüsebrühe**, **Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **6 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.

In den letzten 2 Min. der Gemüse-Backzeit die **Pinienkerne** mit auf das Backblech geben.



Pasta kochen

Pasta im großen Topf für ca. 11 Min. bissfest garen. Währenddessen die **Soße** kochen.



Fertigstellen

Pasta durch den Varoma-Behälter abgießen und gleich zurück in den Topf geben.

Soße und die Hälfte vom **Hartkäse** zur **Pasta** in den Topf geben, gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta mit **Soße** auf Teller verteilen, mit dem **Ofengemüse**, **Burrata**, restlichem **Hartkäse** und **Pinienkernen** toppen.

Guten Appetit!