



PENNE MIT WÜRZIGEM OLIVEN-BASILIKUM-PESTO zu geschmorten Tomaten



HELLO PENNE

Wir lassen uns immer wieder gerne von der mediterranen Küche inspirieren – Pasta ist und bleibt unser liebstes Soulfood!



Penne



bunte Kirschtomaten



Hartkäse ital. Art



Basilikum



Mandeln



schwarze Oliven

15 min.

Stufe 1

Veggie

30 min.

Thermomix
übernimmt alles

leichter Genuss

Ein richtiges italienisches Wohlfühlgericht: Geschmorte Tomaten entfalten bei diese Art der Zubereitung ihre volle Süße und Fruchtigkeit. Gepaart mit dem aromatischen Oliven-Basilikum-Pesto ist das ein Urlaub für die Seele! Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem Thermomix benötigst Du zum Kochen **1 kleine Schüssel**. Entdecke die **Penne mit würzigem Oliven-Basilikum-Pesto**.



1 ZU BEGINN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen (einige Blätter zur Dekoration beiseitelegen). **Kirschtomaten** im Varoma-Behälter verteilen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Mit 1 Prise **Salz** und **Pfeffer** würzen. Varoma verschließen.



2 PARMESAN ZERKLEINERN

Hartkäse in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern.



3 PESTO ZUBEREITEN

Basilikumblätter, **Mandeln**, **Oliven**, 5 g **Olivenöl**, etwas **Salz** (Vorsicht, die Oliven sind schon salzig), **Pfeffer**, 50 g **Wasser** zugeben, **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.



4 ALS VORBEREITUNG

1200 g **Wasser**, 1 ½ TL **Salz** in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/Stufe 1** zum Kochen bringen.



5 PENNE GAREN

Penne durch die Deckelöffnung zugeben, Varoma aufsetzen und **8 – 10 Min./Varoma/☞/Stufe 1** garen. Varoma vorsichtig abnehmen und **Penne** durch den Gareinsatz abgießen.



6 ANRICHTEN

Penne auf Teller anrichten. **Pesto** und gegarte **Tomaten** darüber verteilen, mit **Basilikumblättern** dekorieren und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

Penne 1)	250 g
bunte Kirschtomaten	400 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g
Basilikum	10 g
Mandeln 8)	10 g
schwarze Oliven	100 g

Salz*, Olivenöl*, Pfeffer*

* Gut im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 000 g)
Brennwert	685 kJ/162 kcal	2734 kJ/647 kcal
Fett	5 g	19 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	24 g	96 g
– davon Zucker	2 g	9 g
Eiweiß	4 g	23 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose 8) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

   #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at