



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



schwarz gefärbte Oliven

30 Minuten

Stufe 1

Zeit sparen

Veggie

leichter Genuss

Ein richtiges italienisches Wohlfühlgericht: Geschmorte Tomaten entfalten bei dieser 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!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf**, **1 kleine Pfanne**, eine **Gemüsereibe**, ein **hohes Rührgefäß**, einen **Stabmixer** und ein **Sieb**. Entdecke die **Penne mit würzigem Oliven-Basilikum-Pesto**.



1 PENNE GAREN

In einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser** füllen, etwas **salzen** und einmal aufkochen lassen. **Penne** darin 8 – 10 Min. kochen, bis sie noch bissfest sind.



2 TOMATEN SCHMOREN

In einer kleinen Pfanne 1 TL [1 EL] **Olivenöl** erhitzen, **Kirschtomaten** zufügen, die Hitze etwas herabstufen und **Tomaten** darin 5 – 6 Min. schmoren, dann mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

Hartkäse reiben, Blätter vom **Basilikum** abzupfen (einige Blätter zur Dekoration beiseitelegen).



4 FÜR DAS PESTO

In einem hohen Rührgefäß geriebenen **Hartkäse**, **Basilikumblätter**, **Mandeln**, **Oliven**, 1 TL **Olivenöl**, etwas **Salz** (Vorsicht! die Oliven sind schon salzig), **Pfeffer** und 50 ml [100 ml] **Wasser** mit einem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.



5 ZUM SCHLUSS

Penne in ein Sieb abgießen und auf Teller anrichten.



6 ANRICHTEN

Pesto und geschmorte **Tomaten** über der **Penne** verteilen, mit **Basilikumblättern** dekorieren und genießen.

Guten Appetit!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Penne 1)	250 g	500 g
bunte Kirschtomaten	400 g	800 g
Hartkäse ital. Art 3) 7)	20 g	40 g
Basilikum	10 g	20 g
Mandeln 8)	10 g	20 g
schwarze Oliven	100 g	200 g

Salz*, Olivenöl*, Pfeffer*

* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

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