

Rigatoni mit Mozzarella und gelber Paprika

dazu selbst gemachtes Tomatenpesto

Vegetarisch **Zeit Sparen** Family 15 Minuten • 4118 kJ/984 kcal • Tag 5 kochen

28



Rigatoni vorgekocht



Gemüsebrühe



gelbe Paprika



getrocknete Tomaten



geriebener Hartkäse



Knoblauchzehe



Sonnenblumenkerne



Basilikum



Mozzarella



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Wasser*, Öl*, Olivenöl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 Pürierstab und 1 hohes Rührgefäß

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rigatoni vorgekocht 15)	400 g	600 g	800 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika NL BE ES	1	2	2
getrocknete Tomaten	100 g	150 g	200 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Mozzarella 7)	1	1,5**	2
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	2 g	2 g	4 g
Wasser*, Öl*, Olivenöl*	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. 610 g)
Brennwert	678 kJ/162 kcal	4118 kJ/984 kcal
Fett	8,59 g	52,18 g
– davon ges. Fettsäuren	2,60 g	15,80 g
Kohlenhydrate	14,31 g	86,96 g
– davon Zucker	2,43 g	14,74 g
Eiweiß	6,02 g	36,60 g
Salz	0,686 g	4,167 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: **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **ES:** Spanien



Kleine Vorbereitung

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm breite Streifen scheiden.



Für das Pesto

In einem hohen Rührgefäß **Sonnenblumenkerne**, geriebenen **Hartkäse**, **Gewürzmischung** „Hello Buon Appetito“, **getrocknete Tomaten** mitsamt **Öl**, die Hälfte **Basilikumblätter**, 4 EL [6 EL | 8 EL] **Olivenöl***, 80 ml [120 ml | 160 ml] **Wasser*** und eine Prise **Zucker*** hinzufügen.

Mit einem Pürierstab zu einem cremigen **Pesto** pürieren.



Topping vorbereiten

Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen.

Restlichen **Basilikumblätter** grob hacken.



Gemüse anbraten

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Paprikastreifen hinzufügen und farblos 3 – 4 Min. anbraten.

Knoblauch zugeben und 1 Min. mitbraten.

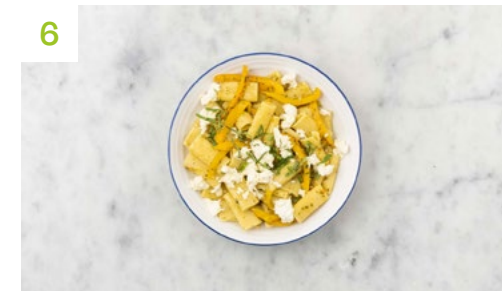
Topfinhalt mit 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser***, mitgelieferter **Gemüsebrühe** und vorbereitetem **Pesto** ablöschen, vermengen und aufkochen lassen.



Pasta vollenden

Hitze reduzieren, vorgekochte **Rigatoni** unter die **Soße** heben und weitere 2 Min. einköcheln lassen.

Pasta mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Fertige **Pasta** auf tiefe Teller verteilen und nach Belieben mit **Mozzarella** und gehacktem **Basilikum** toppen.

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>

