

# 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 <b>15)</b>	400 g	600 g	800 g
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika <b>NL   BE   ES</b>	1	2	2
getrocknete Tomaten	100 g	150 g	200 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Mozzarella <b>7)</b>	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>

