

Rigatoni Romesco mit Mandeln und Oliven

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten & Transport

Vegan **Klimaheld** 30 – 40 Minuten • 4313 kJ/1031 kcal • Tag 5 kochen



rote Paprika



Knoblauchzehe



Mandeln



Tomate



Kalamata-Oliven
ohne Stein



Rigatoni



Basilikum



Babyspinat



Gemüsebrühe



Gewürzmischung
„Hello Harissa“



Balsamico-Essig



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

Gut im Haus zu haben

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 Backblech mit Backpapier,
1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
rote Paprika NL BE ES	1	1,5**	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Mandeln 22)	60 g	90 g	120 g
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Kalamata-Oliven ohne Stein	70 g	105 g**	140 g
Rigatoni 15)	270 g	360 g	500 g
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	2 g	4 g	4 g
Balsamico-Essig 14)	6 ml**	9 ml**	12 ml
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. 400 g)
Brennwert	1070 kJ/256 kcal	4313 kJ/1031 kcal
Fett	12,97 g	52,27 g
– davon ges. Fettsäuren	1,64 g	6,62 g
Kohlenhydrate	26,60 g	107,19 g
– davon Zucker	3,57 g	14,40 g
Eiweiß	6,98 g	28,11 g
Salz	0,648 g	2,613 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: 10) Sellerie 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen 22) Mandeln

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

Ursprungsländer: NL: Niederlande BE: Belgien ES: Spanien MA: Marokko



Paprika rösten

Heize den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen, **Paprika** in 1 cm große Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit etwas **Olivenöl*** beträufeln und mit der **Gewürzmischung „Hello Harissa“**, 1 Prise **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Knoblauchzehe mit auf das Backblech legen und alles für 15 – 20 Min. im Ofen backen.



Kleine Vorbereitung

Währenddessen in einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Oliven grob hacken.

Spinat grob hacken.

Basilikumblätter abzupfen und in dünne Streifen schneiden.



Pasta kochen

Rigatoni in den großen Topf geben und für 8 – 10 Min. bissfest garen. Nach der Garzeit **Pasta** durch ein Sieb abgießen.

Dabei 100 ml [**150 ml | 200 ml**] **Kochwasser** auffangen.

Pasta zusammen mit dem gehackten **Spinat** und etwas **Olivenöl*** zurück in den Topf geben und kurz vermengen.



Soße vorbereiten

Nach der Garzeit des **Gemüses**, **Knoblauch** aus der Schale drücken und zusammen mit gerösteter **Paprika**, **Tomaten**, **Gemüsebrühpulver**, der Hälfte [drei Viertel | dem gesamten] **Balsamico-Essig**, **Mandeln** und 4 EL [5 EL | 6 EL] **Olivenöl*** in ein hohes Rührgefäß geben.



Soße zubereiten

Inhalt mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer glatten **Soße** pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn die Soße zu dick ist, kannst Du nach und nach etwas von dem abgenommenem Kochwasser zugeben und erneut pürieren, bis die Soße die richtige Konsistenz hat. Die Romesco-Sauce in den Topf zu den Rigatoni geben und gut vermengen.



Anrichten

Pasta auf einem tiefen Teller anrichten und mit **Kalamata-Oliven** und **Basilikum** garnieren.

Guten Appetit!

Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlene Chili beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

