



# Pasta Bufala mit Pistazien und Cherry-Tomaten getopft mit Büffelmozzarella

Extra schnell Vegetarisch 15 - 25 Min • 927 kcal

15



frische Linguine



Büffelmozzarella  
(vegetarisch)



Knoblauchzehe



Basilikum



Pistazienkerne  
geröstet ganz



rote Zwiebel



rote Cherry-  
Tomaten



Tomatensugo



rote Peperoncini



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Olivenöl\*, Balsamico-Essig\*

## Kochutensilien

1 Sieb, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
frische Linguine 15)	1 x	375 g	2 x	375 g
Büffelmozzarella (vegetarisch) 7)	1 x	125 g	2 x	125 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Basilikum	1 x	10 g	1 x	10 g
Pistazienkerne geröstet ganz	1 x	20 g	2 x	20 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
rote Cherry-Tomaten	1 x	250 g	2 x	250 g
Tomatensugo	1 x	300 g	2 x	300 g
rote Peperoncini	1 x	15 g	1 x	15 g

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

## Durchschnittliche Nährwerte pro

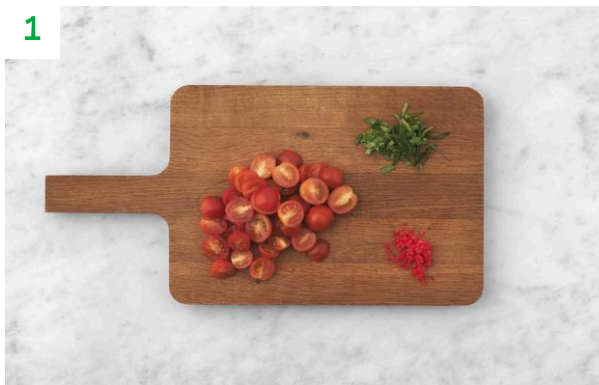
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 600 g)
Brenwert	644 kJ/154 kcal	3879 kJ/927 kcal
Fett	5,4 g	32,4 g
- davon ges. Fettsäuren	2,1 g	12,9 g
Kohlenhydrate	20,6 g	124,3 g
- davon Zucker	3,3 g	19,6 g
Eiweiß	5,2 g	31,2 g
Salz	0,32 g	1,93 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) 15) Weizen

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



## Kleine Vorbereitung

Reichlich heisses Wasser\* in einen grossen Topf füllen, kräftig salzen\* und einmal aufkochen lassen.

Cherrytomaten halbieren.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

Peperoncini halbieren, entkernen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel Tomaten, Basilikum, Peperoncini, 1 EL [2 EL] Olivenöl\*, 1 TL [2 TL] Balsamicoessig\*, Salz\* und Pfeffer\* vermengen.



## Für die Sauce

Zwiebel fein würfeln.

Knoblauch fein hacken.

In einer grossen Bratpfanne ohne Fettzugabe Pistazienkerne 1 – 2 Min. rösten. Herausnehmen und grob hacken.

In der Bratpfanne 1 EL [2 EL] Olivenöl\* erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

Sugo hinzugeben und weitere 4 – 5 Min. köcheln. Mit Salz\* und Pfeffer\* würzen.

Währenddessen Linguine in dem Topf mit kochendem Wasser 3 – 4 Min. bissfest kochen.



## Letzte Schritte

Büffelmozzarella halbieren.

Linguine durch ein Sieb abgiessen, zu dem Sugo geben und gut vermengen.

Pasta auf tiefe Teller verteilen, mit Pistazien-Tomaten-Salat toppen und halbierten Büffelmozzarella mittig darauf anrichten.

En Guete!

### Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoncini im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoncini, helfen fettreiche Lebensmittel wie Milch und Käse.

### Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

