



# Frische Lauch-Basilikum-Pasta mit Tomate-Mozzarella-Topping

Vegetarisch **Zeit sparen** **Family** 15 Minuten • 4.366 kj/1.044 kcal • Tag 3 kochen

30



Penne



Lauch



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Saurer Halbrahm



Worcester Sauce



Cherry-Tomaten



Mozzarella



Babyspinat



Balsamicrème



Basilikum



Natürlicher  
Geschmack

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

**Gut, im Haus zu haben**

Pfeffer\*, Salz\*, Olivenöl,  
Gemüsebouillonpulver\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne, 1 Sieb und 1 grossen Topf

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Penne <b>15</b> )	1 x 270 g	1 x 500 g
Lauch	1 x 200 g	2 x 200 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Basilikumpaste	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Saurer Halbrahm <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Cherry-Tomaten	1 x 125 g	1 x 250 g
Mozzarella <b>7</b> )	1 x 125 g	2 x 125 g
Babyspinat	1 x 50 g	1 x 100 g
Balsamicocrème <b>14</b> )	1 x 12 g	2 x 12 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Olivenöl,	Angaben im Text	
Gemüsebouillonpulver*	nach Geschmack	
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. 1.000 g)
Brennwert	850 kJ/203 kcal	4366 kJ/1044 kcal
Fett	9.86 g	50.65 g
– davon ges. Fettsäuren	0.38 g	1.95 g
Kohlenhydrate	21.44 g	110.10 g
– davon Zucker	2.15 g	11.02 g
Eiweiss	6.96 g	35.75 g
Salz	0.149 g	0.763 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) **14**) Schwefeldioxide und Sulfite **15**) Weizen.

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



## Kleine Vorbereitung

Erhitze **reichlich Wasser** im Wasserkocher.

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

**Tipp: Das Wasser sollte so salzig wie Meerwasser sein.**

**Lauch** halbieren und in 0.5 cm dünne Halbmonde schneiden.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.



## Nudeln kochen

**Penne** hinzugeben und für 11 – 12 Min. bissfest kochen.

Nach der Garzeit durch ein Sieb abschütten und dabei 50 ml [100 ml] **Kochwasser** auffangen.



## Lauch anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen und darin **Lauch** und **Knoblauch** für 3 – 4 Min. anbraten.

**Spinat** hinzugeben und für 1 weitere Min. anbraten, bis der **Spinat** etwas zusammenfällt.



## In der Zwischenzeit

**Cherry-Tomaten** halbieren.

**Mozzarella** in grobe Stücke zupfen.

**Basilikum** mit einer Schere abschneiden.



## Sauce vollenden

Pfanninhalt mit saurer Halbrahm, **Basilikumpaste**, **Worcester Sauce**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\*** und aufgefangenem **Kochwasser** ablöschen und für 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Sauce** etwas eindickt. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Nudeln** nach der Garzeit in die Bratpfanne geben und alles gut vermengen.

**Pasta** auf tiefen Tellern anrichten und mit **Tomaten** und **Mozzarellastücken** toppen.

**Balsamicocrème** über **Tomaten** und **Mozzarella** verteilen und mit **Basilikum** garnieren.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!





# Fresh leek and basil pasta with tomato and mozzarella topping

Vegetarian **Save time** Family 15 minutes • 4.366 kj/1.044 kcal • Cook on day 3

30



Penne



Leek



Garlic clove



Basil paste



Single sour cream



Worcester sauce



Cherry tomatoes



Mozzarella



Baby spinach



Balsamic cream



Basil



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

### Good to have at hand

Pepper\*, salt\*, olive oil, vegetable stock powder\*

# Let's get started

Wash the vegetables.

## What you need

1 large frying pan, 1 sieve and 1 large pot

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Penne <b>15</b> )	1 x 270 g	1 x 500 g
Leek	1 x 200 g	2 x 200 g
Garlic clove	2 x 4 g	4 x 4 g
Basil paste	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Single sour cream <b>7</b> )	1 x 150 g	2 x 150 g
Worcester sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Cherry tomatoes	1 x 125 g	1 x 250 g
Mozzarella <b>7</b> )	1 x 125 g	2 x 125 g
Baby spinach	1 x 50 g	1 x 100 g
Balsamic cream <b>14</b> )	1 x 12 g	2 x 12 g
Basil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Olive oil*, vegetable stock powder*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	850 kJ/203 kcal	4.366 kJ/1.044 kcal
Fat	9.86 g	50.65 g
- incl. saturated fats	0.38 g	1.95 g
Carbohydrate	21.44 g	110.10 g
- incl. sugar	2.15 g	11.02 g
Protein	6.96 g	35.75 g
Salt	0.149 g	0.763 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7**) Milk (including lactose) **14**) Sulphur dioxide and sulphites **15**) Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## Get prepped

Heat plenty of water in a kettle.

Pour plenty of hot water\* into a large pot, add salt\* and bring to the boil.

**Tip:** The water should be as salty as sea water.

Halve leek and cut it into 0.5 cm thin half-moons.

Peel and finely chop the garlic.



## Cook the noodles

Add penne and cook for 11-12 min. until al dente.

After cooking time, drain through a sieve, reserving 50 ml [100 ml] of cooking water.



## Sauté leek

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\* in a large frying pan and sauté leek and garlic for 3-4 min.

Add spinach and sauté for 1 min. more until spinach collapses a bit.



## Meanwhile

Cut the cherry tomatoes in half.

Roughly pluck mozzarella into pieces.

Cut basil with scissors.



## Finish the sauce

Deglaze contents of pan with single sour cream, basil paste, Worcester sauce, 4 g [8 g] vegetable stock powder\* and the collected cooking water and simmer for 1-2 min. until the sauce thickens a bit.

Season with salt\* and pepper\*.



## Serve

Add pasta to the frying pan when cooked and mix everything well.

Serve pasta in deep plates and top with tomatoes and mozzarella pieces.

Drizzle balsamic cream over tomatoes and mozzarella and garnish with basil.

## Bon appetit!

### Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!  
Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)



# Pâtes fraîches aux poireaux et au basilic, topping tomate et mozzarella

Végétarien **Gain de temps** **Famille** 15 min • 4.366 kj/1.044 kcal • Cuisiner dans les 3 jours

30



Penne



Poireaux



Gousse d'ail



Pâte de basilic



Crème demi-écrémée aigre



Sauce Worcester



Tomates cerises



Mozzarella



Pousses d'épinard



Crème balsamique



Basilic



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

**Ingrédients à toujours avoir chez soi**  
Poivre\*, sel\*, huile d'olive, bouillon de légumes en poudre\*

# C'est parti

Laver les légumes.

## Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle, 1 passoire et 1 grande casserole

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Penne <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Gousse d'ail	2 x 4 g	4 x 4 g
Pâte de basilic	1 x 15 ml	2 x 15 ml
Crème aigre demi-écrémée <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Tomates cerises	1 x 125 g	1 x 250 g
Mozzarella <b>7)</b>	1 x 125 g	2 x 125 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	1 x 100 g
Crème de vinaigre balsamique <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Huile d'olive*, bouillon de légumes en poudre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	850 kJ/203 kcal	4.366 kJ/1.044 kcal
Lipides	9.86 g	50.65 g
- dont acides gras saturés	0.38 g	1.95 g
Glucides	21.44 g	110.10 g
- dont sucre	2.15 g	11.02 g
Protéines	6.96 g	35.75 g
Sel	0.149 g	0.763 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes :** 7) lait (y compris le lactose) 14) dioxydes de soufre et sulfites 15) blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Petite préparation

Faire chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Remplir une grande casserole d'eau chaude\*, saler\* et porter à ébullition.

**Astuce :** *L'eau doit être aussi salée que l'eau de mer.*

Couper le poireau en deux dans la longueur et débiter en demi-lunes de 0.5 cm d'épaisseur.

Peler et hacher finement l'ail.



### Faire cuire les pâtes

Ajouter les penne et les cuire 11 à 12 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

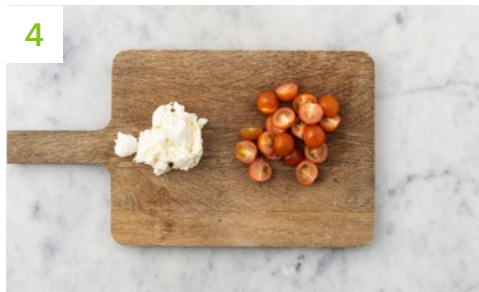
Après la cuisson, les égoutter à travers une passoire en récupérant 50 ml [100 ml] d'eau de cuisson.



### Faire revenir le poireau

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\* et y faire revenir le poireau et l'ail 3 à 4 min.

Ajouter les épinards et faire revenir 1 minute supplémentaire, jusqu'à ce que les épinards s'affaissent un peu.



### Pendant ce temps

Couper les tomates cerises en deux.

Couper la mozzarella en gros morceaux.

Couper le basilic avec des ciseaux.



### Finir la sauce

Dégeler le contenu de la poêle avec la crème demi-écrémée aigre, la pâte de basilic, la sauce Worcester, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre\* et l'eau de cuisson récupérée et laisser mijoter 1 à 2 min jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.

Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Dresser

Après la cuisson, ajouter les pâtes dans la poêle et bien mélanger le tout.

Dresser les pâtes dans des assiettes creuses et les garnir de tomates et de morceaux de mozzarella.

Répartir la crème de vinaigre balsamique sur les tomates et la mozzarella et garnir de basilic.

## Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

