

Hello Agnolotti! Basilikum-Pasta-Taschen mit Baumnusspesto und gebratenen Zucchettischeiben

Family Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3.867 kj/924 kcal • Tag 3 kochen

3



Petersilie



Agnolotti



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



Cherry-Tomaten



Basilikum



geriebener Hartkäse



Baumüsse



Knoblauchzehe



Zucchini

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 hohes Rührgefäss, 1 Sieb, 1 Stabmixer und 1 grosse Bratpfanne.

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|--------------------------------------|----------------|-----------|
| Petersilie | 1 x 10 g** | 1 x 10 g |
| Agnolotti 1) 2) 5) | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“ | 1 x 2 g | 1 x 4 g |
| Cherry-Tomaten | 1 x 125 g | 1 x 200 g |
| Basilikum | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| geriebener Hartkäse 2) 5) | 1 x 40 g | 2 x 40 g |
| Baumnüsse 7) | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| Knoblauchzehe | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Zucchini | 1 x 330 g | 2 x 330 g |
| Olivenöl* für Schritt 2 | 3 EL | 6 EL |
| kalt Wasser* für Schritt 2 | 3 EL | 6 EL |
| Öl* für Schritt 4 | 1 EL | 2 EL |
| 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 | 757 kJ/181 kcal | 3.867 kJ/924 kcal |
| Fett | 15.42 g | 78.73 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 6.54 g | 33.38 g |
| Kohlenhydrate | 1.78 g | 9.10 g |
| - davon Zucker | 1.57 g | 8.03 g |
| Eiweiss | 8.48 g | 43.27 g |
| Salz | 1.349 g | 6.886 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 : 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte.



Kleine Vorbereitung

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** der Länge nach halbieren und in 0.5 cm dünne Halbmonde schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Cherry-Tomaten halbieren.

Petersilie grob hacken.



Pesto zubereiten

In einem hohen Rührgefäss **Baumnüsse**, **Basilikumblätter**, 3 EL [6 EL] **Olivenöl***, 3 EL [6 EL] **kalt Wasser***, **gehackte Petersilie**, Hälfte des **Hartkäses** und Hälfte des **Knoblauchs** mit einem Stabmixer zu einem **feinen Pesto** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Wenn das Pesto zu fest ist, gib etwas extra Wasser dazu.



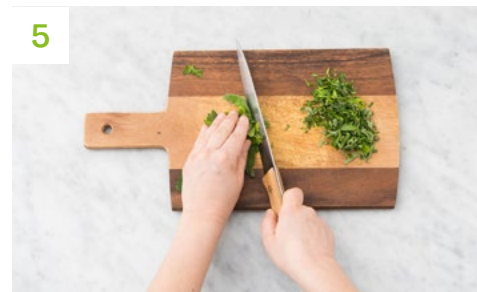
Agnolotti garen

In einen grossen Topf reichlich **heisses Wasser** füllen, **leicht salzen*** und einmal aufkochen. **Agnolotti** darin 4 – 5 Min. bissfest garen. Anschliessend **Agnolotti** in ein Sieb abgiessen.



Währenddessen

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Stufe erhitzen, **Zucchettihalbmonde** mit **Cherry-Tomaten**, **restlichem Knoblauch** und der **Gewürzmischung** 3 – 4 Min. unter Wenden anbraten, bis das **Gemüse** weich ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Zum Schluss

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.



Anrichten

Agnolotti mit **Baumnusspesto** mischen und auf Teller verteilen. **Angebratenes Gemüse** daraufgeben, mit **Petersilie** und **restlichem Hartkäse** bestreuen und geniessen.

En Guete!

Hello agnolotti! Basil and pasta dumplings with walnut pesto and fried courgette slices

Family Vegetarian 25 – 35 minutes • 3.867 kj/924 kcal • Cook on day 3

3



Parsley



Agnolotti



"Hello Buon
Appetito" spice mix



Cherry tomatoes



Basil



Grated hard cheese



Walnuts



Garlic cloves



Courgette

Good to have at hand

Olive oil*, salt*, pepper*, water*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Heat up plenty of water in the kettle.

What you need

1 large pot, 1 tall mixing bowl, 1 sieve, 1 hand blender and 1 large frying pan.

Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | 4P |
|---------------------------------|-------------|-----------|
| Parsley | 1 x 10 g ** | 1 x 10 g |
| Agnolotti 1) 2) 5) | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| "Hello Buon Appetito" spice mix | 1 x 2 g | 1 x 4 g |
| Cherry tomatoes | 1 x 125 g | 1 x 200 g |
| Basil | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| Grated hard cheese 2) 5) | 1 x 40 g | 2 x 40 g |
| Walnuts 7) | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| Garlic cloves | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Courgette | 1 x 330 g | 2 x 330 g |
| Olive oil* for step 2 | 3 tbsp. | 6 tbsp. |
| Cold water* for step 2 | 3 tbsp. | 6 tbsp. |
| Oil* for step 4 | 1 tbsp. | 2 tbsp. |

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 | 757 kJ/181 kcal | 3.867 kJ/924 kcal |
| Fat | 15.42 g | 78.73 g |
| - incl. saturated fats | 6.54 g | 33.38 g |
| Carbohydrate | 1.78 g | 9.10 g |
| - incl. sugar | 1.57 g | 8.03 g |
| Protein | 8.48 g | 43.27 g |
| Salt | 1.349 g | 6.886 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: 1) Cereals containing gluten 2) Eggs 5) Milk 7) Nuts.



Short preparation

Cut the ends off the **courgette**, halve the **courgette** lengthways, and cut it into 0.5 cm half-moons.

Peel and finely chop the **garlic**.

Cut **cherry tomatoes** in half.

Roughly chop the **parsley**.



Prepare pesto

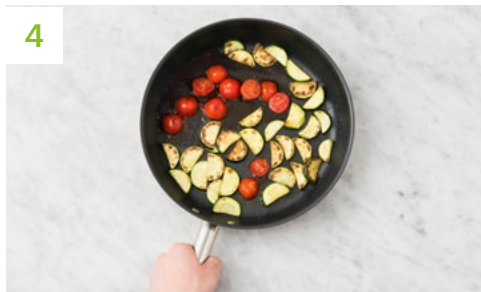
In a tall mixing bowl, use a hand blender to mix **walnuts**, **basil leaves**, 3 tbsp. [6 tbsp.] **olive oil***, 3 tbsp. [6 tbsp.] **cold water***, **chopped parsley**, half of the **hard cheese** and half of the **garlic** to make a **fine pesto**. Season with **salt*** and **pepper***.

Tip: *If the pesto is too thick, add a little more water.*



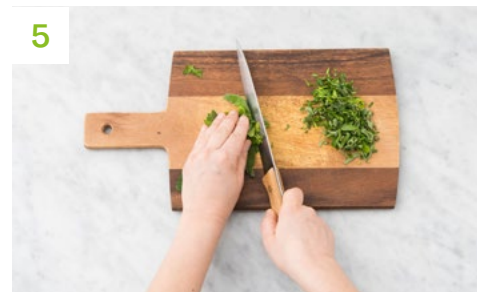
Cook agnolotti

Fill a large pot with plenty of **hot** water, add a **little salt*** and bring to the boil. Cook **agnolotti** for 4-5 min. until al dente. Then drain **agnolotti** in a sieve.



In the meantime

In a large frying pan, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil*** on medium heat, then **stir-fry courgette half-moons** with **cherry tomatoes**, the **rest** of the **garlic** and the **spice mix** for 3-4 min. until the **vegetables** are soft. Season with **salt*** and **pepper***.



Finally

Pluck the **parsley leaves** and chop finely.



Serve

Mix the **agnolotti** with the **walnut pesto** and apportion onto plates. Top with **sautéed vegetables**, **sprinkle** with **parsley** and the **rest of the hard cheese** and enjoy.

Bon appetit!

Hello agnolotti ! Pâtes farcies au basilic accompagnées de pesto aux noix et de tranches de courgette poêlées

Famille Végétarien 25 - 35 minutes - 3.867 kj/924 kcal • Cuisiner au 3e jour

3



Persil



Agnolotti



Mélange d'épices
« Hello Buon Appetito »



Tomates cerises



Basilic



Fromage à pâte dure râpé



Noix



Gousse d'ail



Courgette

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle, 1 bol mixeur, 1 passoire, 1 mixeur et 1 grande poêle.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

| | 2 portions | 4 portions |
|--|-----------------|------------|
| Persil | 1 x 10 g ** | 1 x 10 g |
| Agnolotti 1) 2) 5) | 1 x 400 g | 1 x 800 g |
| Mélange d'épices « Hello Buon Appetito » | 1 x 2 g | 1 x 4 g |
| Tomates cerises | 1 x 125 g | 1 x 200 g |
| Basilic | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| Fromage à pâte dure râpé 2) 5) | 1 x 40 g | 2 x 40 g |
| Noix 7) | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| Gousses d'ail | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Courgette | 1 x 330 g | 2 x 330 g |
| Huile d'olive* pour l'étape 2 | 3 cs | 6 cs |
| Eau froide* pour l'étape 2 | 3 cs | 6 cs |
| Huile* pour l'étape 4 | 1 cs | 2 cs |
| Sel*, poivre* | selon les goûts | |

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenez 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 | 757 kJ/181 kcal | 3.867 kJ/924 kcal |
| Lipides | 15.42 g | 78.73 g |
| - dont acides gras saturés | 6.54 g | 33.38 g |
| Glucides | 1.78 g | 9.10 g |
| - dont sucre | 1.57 g | 8.03 g |
| Protéines | 8.48 g | 43.27 g |
| Sel | 1.349 g | 6.886 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 : 1) céréales contenant du gluten 2) oeufs 5) lait 7) fruits à coque.



Petite préparation

Retirer les extrémités de la **courgette**, couper en deux, puis en demi-lunes d'env. 0,5 cm d'épaisseur.

Peler et hacher finement l'**ail**.

Couper les **tomates cerises** en deux.

Hacher grossièrement le **persil**.



Préparer le pesto

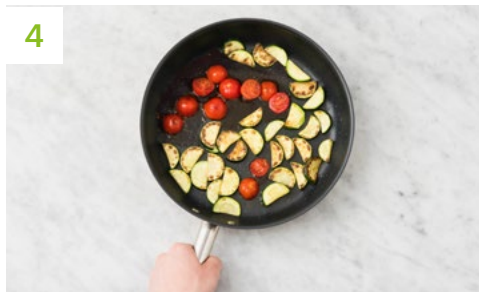
Dans un bol mixeur, mélanger les **noix**, les **feuilles de basilic**, 3 cs [6 cs] d'**huile d'olive***, 3 cs [6 cs] d'**eau froide***, le **persil haché**, la **moitié** du **fromage râpé** et la **moitié** de l'**ail** avec un mixeur afin d'obtenir un **pesto** homogène. Assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.

Astuce : si le pesto est trop ferme, ajoutez un peu plus d'eau.



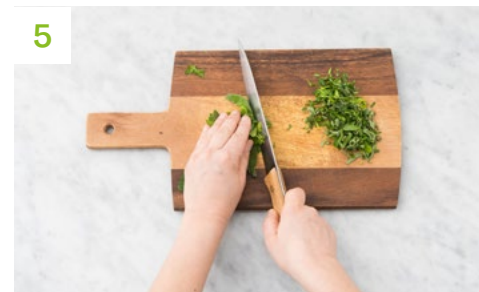
FAIRE CUIRE LES AGNOLOTTI

Remplir une grande casserole d'**eau* chaude**, **saler*** légèrement et porter à ébullition. Faire cuire les **agnolotti** al dente 4 à 5 min. Égoutter les **agnolotti** dans une passoire.



Pendant ce temps

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile*** à feu moyen, faire revenir les **courgettes** avec les **tomates cerises**, le reste d'**ail** et le mélange d'**épices** 3 à 4 min. en remuant jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Assaisonner avec du **sel*** et du **poivre***.



Pour finir

Arracher les **feuilles de persil** et les hacher finement.



Dresser

Mélanger les **agnolotti** au **pesto** aux **noix** puis servir dans les assiettes. Garnir des **légumes sautés**, parsemer de **persil** et du **reste** du **fromage râpé** et déguster.

Bon appétit !