

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

Family Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3.854 kj/921 kcal • Tag 3 kochen



Petersilie



Agnolotti



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



Cherry-Tomaten



Basilikum



geriebener Hartkäse



Baumnüsse



Knoblauchzehe



Zucchetti



Hartkäse geraspelt



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

Gut, im Haus zu haben
Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*

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 250 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 220 g	2 x 220 g
Hartkäse geraspelt 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Olivenöl*, Wasser*	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. 1.000 g)
Brennwert	826 kJ/197 kcal	3.854 kJ/921 kcal
Fett	9.31 g	43.42 g
- davon ges. Fettsäuren	2.69 g	12.55 g
Kohlenhydrate	20.95 g	97.71 g
- davon Zucker	2.16 g	10.06 g
Eiweiss	6.58 g	30.71 g
Salz	0.518 g	2.418 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **5)** Milch oder Mischerezeugnisse (einschliesslich Laktose) **7)** Schalenfrüchte: Walnuss (*Juglans regia*) oder daraus hergestellte Erzeugnisse.

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



Zu Beginn

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



Kleine Vorbereitung

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**, geriebenen **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.

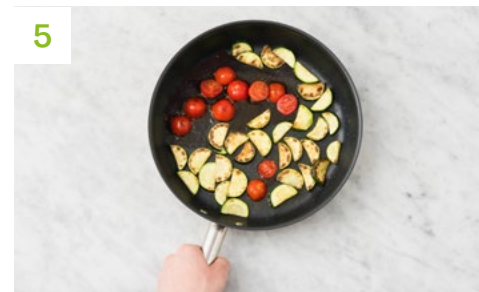


Agnolotti garen

In einen grossen Topf reichlich **heisses Wasser** füllen, leicht **salzen*** und einmal aufkochen.

Agnolotti darin 4 – 5 Min. bissfest garen.

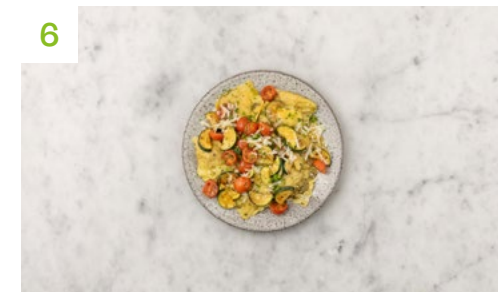
Anschliessend **Agnolotti** in ein Sieb abgiessen.



Zum Schluss

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.



Anrichten

Agnolotti mit **Baumnusspesto** mischen und auf Teller verteilen.

Angebratenes **Gemüse** daraufgeben, mit **Petersilie** und geraspelttem **Hartkäse** bestreuen und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



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

Family Vegetarian 25–35 minutes • 3.854 kj/921 kcal • Cook on day 3



Parsley



Agnolotti



“Hello Buon Appetito” spice mix



Cherry tomatoes



Basil



Grated hard cheese



Walnuts



Garlic clove



Courgette



Grated hard cheese



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

Good to have at hand
Olive oil*, salt*, pepper*, water*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Boil 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
Spice mix	1 x 2 g	1 x 4 g
Cherry tomatoes	1 x 125 g	1 x 250 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 clove	1 x 4 g	2 x 4 g
Courgette	1 x 220 g	2 x 220 g
Hard cheese, grated 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Olive oil*, water*	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	826 kJ/197 kcal	3.854 kJ/921 kcal
Fat	9.31 g	43.42 g
- incl. saturated fats	2.69 g	12.55 g
Carbohydrate	20.95 g	97.71 g
- incl. sugar	2.16 g	10.06 g
Protein	6.58 g	30.71 g
Salt	0.518 g	2.418 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 (wheat) or products thereof **2)** Eggs or egg products **5)** Milk or milk products (including lactose) **7)** Nuts: walnut (*Juglans regia*) or products thereof.

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



Get started

Cut the ends off the courgette, halve the courgette lengthways, and cut it into 0.5 cm slices.



Get prepped

Peel and finely chop the garlic.
Cut the 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, grated 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.



Finally

In a large frying pan, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* on medium heat, then stir-fry courgette slices 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*.



Serve

Mix the agnolotti with the walnut pesto and apportion onto plates.

Top with sautéed vegetables, sprinkle with parsley and the grated hard cheese and enjoy.

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!



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

Famille **Végétarien** 25 - 35 minutes - 3.854 kj/921 kcal • Cuisiner au 3e jour

7



Persil



Agnolotti



Mélange d'épices
« Hello Buon Appetito »



Tomates cerises



Basilic



Fromage à pâte dure râpé



Noix



Gousse d'ail



Courgette



Fromage râpé



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
huile d'olive*, sel*, poivre*, eau*

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 mélangeur, 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 250 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
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Courgettes	1 x 220 g	2 x 220 g
Fromage à pâte dure râpé 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Huile d'olive*, eau*	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	826 kJ/197 kcal	3.854 kJ/921 kcal
Lipides	9.31 g	43.42 g
- dont acides gras saturés	2.69 g	12.55 g
Glucides	20.95 g	97.71 g
- dont sucre	2.16 g	10.06 g
Protéines	6.58 g	30.71 g
Sel	0.518 g	2.418 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 (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **2)** œufs ou produits à base d'œufs **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose) **7)** fruits à coque : noix (juglans regia) ou produits dérivés de celui-ci.

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



Pour commencer

Retirer les extrémités de la courgette, couper en deux, puis en demi-lunes d'env. 0.5 cm d'épaisseur.



Petite préparation

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, 3 cs [6 cs] d'huile d'olive*, 3 cs [6 cs] d'eau froide*, le persil haché, la moitié du fromage à pâte dure et la moitié de l'ail avec un mixeur afin d'obtenir un pesto fin.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

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

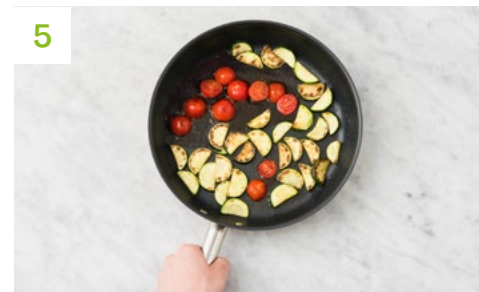


FAIRE CUIRE LES AGNOLOTTI

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

Faire cuire les agnolotti al dente 4 à 5 min.

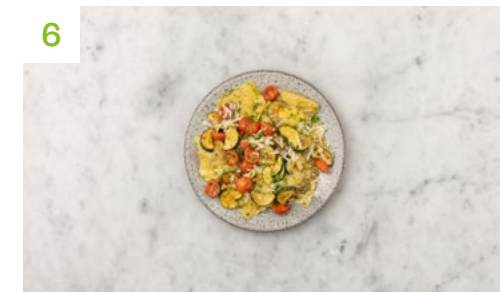
Égoutter les agnolotti dans une passoire.



Pour finir

Dans une grande poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen, faire revenir les demi-lunes de 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*.



Dresser

Mélanger les agnolotti au pesto aux noix puis servir dans les assiettes.

Garnir des légumes sautés, parsemer de persil et du fromage râpé et déguster.

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 !

