



Pasta Bufala! mit Pistaziencrumble & Mozzarella

dazu bunte Balsamico-Cherry-Tomaten-Sauce

16

Vegetarisch **Zeit sparen** Family 15 Minuten • 3.995 kj/955 kcal • Tag 3 kochen



frische Linguine



Cherry-Tomaten, bunt



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamicocrème



Kräuterbutter



Büffelmozzarella



Basilikum



Pistazienkerne



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

Gut, im Haus zu haben

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 grosse Bratpfanne, 1 Sieb und 1 Messbecher.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Linguine 15)	1 x 375 g	2 x 375 g
Cherry-Tomaten, bunt	1 x 300 g	2 x 300 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Balsamicocrème 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Kräuterbutter 7)	1 x 20 g	2 x 20 g
Büffelmozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Pistazienkerne 28)	1 x 20 g	2 x 20 g
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. 1.000 g)
Brennwert	824 kJ/197 kcal	3995 kJ/955 kcal
Fett	8.16 g	39.56 g
– davon ges. Fettsäuren	3.46 g	16.79 g
Kohlenhydrate	24.02 g	116.50 g
– davon Zucker	2.39 g	11.61 g
Eiweiss	6.32 g	30.64 g
Salz	0.126 g	0.609 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 **28)** Pistazien.

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

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einer grossen Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe **Pistazienkerne** für 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Zwiebel halbieren, abziehen und fein würfeln.

Pistazienkerne grob hacken.

Für die Sauce

Reichlich **heisses Wasser** in einem grossen Topf füllen, kräftig **salzen** und einmal aufkochen lassen. 2 EL **[4 EL] Olivenöl*** in der Bratpfanne aus Schritt 1 erhitzen und darin **Zwiebelwürfel** für 2 – 3 Min. farblos anschwitzen.

Knoblauch und **Cherry-Tomaten** hinzugeben und für weitere 4 – 5 Min. anbraten, bis die **Cherry-Tomaten** leicht aufplatzen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Währenddessen frische Linguine in den Topf mit dem **kochendem Wasser** geben und für 3 – 4 Min. bissfest kochen.

Blätter des **Basilikums** in feine Streifen schneiden.

Nach der **Garzeit Pasta** durch ein Sieb abgiessen und dabei 100 ml **[200 ml] Pastawasser** auffangen.

Letzte Schritte

Bratpfanneninhalte mit **Balsamicocrème** und dem **Pastawasser** ablöschen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

Bratpfanne von der Hitze nehmen und **Kräuterbutter** unterrühren, bis eine **cremige Sauce** entsteht. Nach Belieben mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken. Frische **Linguini** in die Bratpfanne geben und gut vermengen, bis die **Pasta** mit der Sauce bedeckt ist. **Pasta** auf tiefen Tellern verteilen und den **Büffelmozzarella** mit den Händen in Stücke zupfen und auf der **Pasta** anrichten.

Mit **Basilikum** und **Pistazien** garnieren 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!





Pasta bufala! with pistachio crumble & mozzarella

served with colourful balsamic cherry tomato sauce

16

Vegetarian Save time Family 15 minutes • 3.995 kj/955 kcal • Cook on day 3



Fresh linguine



Mixed cherry tomatoes



Red onion



Garlic clove



Balsamic cream



Herb butter



Buffalo mozzarella



Basil



Pistachios



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

Good to have at hand

Olive oil*, pepper*, salt*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 large pot, 1 large frying pan, 1 sieve and 1 measuring jug.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Fresh linguine 15)	1 x 375 g	2 x 375 g
Mixed cherry tomatoes	1 x 300 g	2 x 300 g
Red onion	1 x 80 g	2 x 80 g
Garlic clove	2 x 4 g	4 x 4 g
Balsamic cream 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Herb butter 7)	1 x 20 g	2 x 20 g
Buffalo mozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Basil	1 x 10 g**	1 x 10 g
Pistachios 28)	1 x 20 g	2 x 20 g
Olive oil*	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

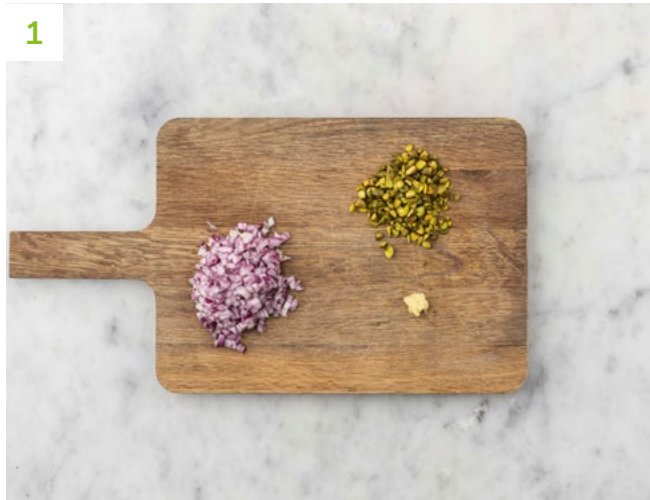
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	824 kJ/197 kcal	3.995 kJ/955 kcal
Fat	8.16 g	39.56 g
- incl. saturated fats	3.46 g	16.79 g
Carbohydrate	24.02 g	116.50 g
- incl. sugar	2.39 g	11.61 g
Protein	6.32 g	30.64 g
Salt	0.126 g	0.609 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 **28)** Pistachios.

(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 the kettle.

Roast the pistachios in a large frying pan without fat for 1-2 min. until they release their aroma.

Peel and finely chop the garlic.

Halve, peel and finely dice the onion.

Coarsely chop the pistachios.

For the sauce

Fill a large pot with hot water, add plenty of salt and bring to the boil. Heat 2 tbsp. [4 tbsp.] olive oil* in the frying pan from step 1 and sauté diced onion for 2-3 min. until colourless.

Add garlic and cherry tomatoes and sauté for another 4-5 min. until the cherry tomatoes burst open slightly.

Season with salt* and pepper*. Meanwhile, add fresh linguine to the pot of boiling water and cook for 3-4 min. until al dente.

Cut basil leaves into thin strips.

After the cooking time, drain pasta through a sieve, saving 100 ml [200 ml] of the pasta water.

Last steps

Deglaze contents of pan with balsamic cream and the pasta water and simmer for 1-2 min.

Remove frying pan from heat and stir in herb butter until you have a creamy sauce. Season with salt*, pepper* and a pinch of sugar* according to taste. Add fresh linguine to the frying pan and mix well until the pasta is coated with the sauce. Apportion pasta onto deep plates, then pluck buffalo mozzarella into pieces with your hands and arrange on top of the pasta.

Garnish with basil and pistachios 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/



Pâtes Bufala ! avec crumble de pistaches & mozzarella, sauce balsamique aux tomates cerises

Végétarien **Gain de temps** **Famille** 15 min • 3.995 kj/955 kcal • Cuisiner dans les 3 jours

16



Linguine fraîches



Tomates cerises multicolores



Oignon rouge



Gousse d'ail



Crème balsamique



Beurre aux herbes



Mozzarella de bufflonne



Basilic



Pistaches



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

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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole, 1 grande poêle, 1 passoire et 1 verre doseur.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Linguines fraîches 15)	1 x 375 g	2 x 375 g
Tomates cerises multicolores	1 x 300 g	2 x 300 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Gousse d'ail	2 x 4 g	4 x 4 g
Crème de vinaigre balsamique 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Beurre aux fines herbes 7)	1 x 20 g	2 x 20 g
Mozzarella de bufflonne 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Pistaches 28)	1 x 20 g	2 x 20 g
Huile d'olive*	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

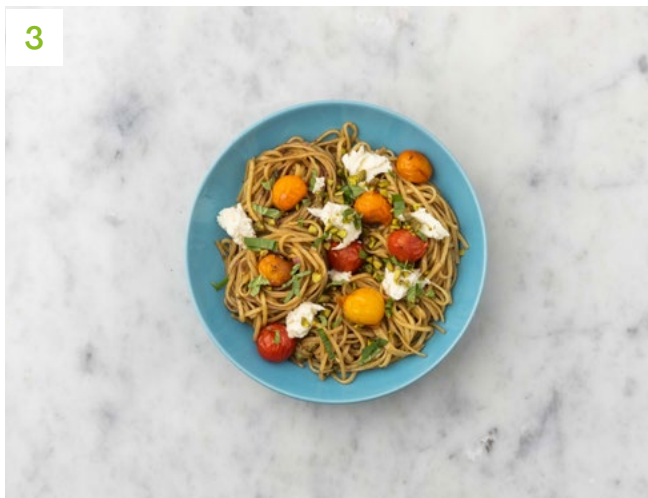
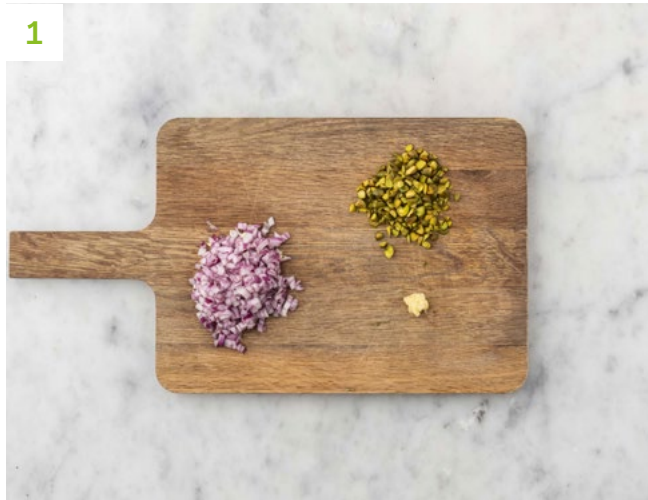
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	824 kJ/197 kcal	3.995 kJ/955 kcal
Lipides	8.16 g	39.56 g
- dont acides gras saturés	3.46 g	16.79 g
Glucides	24.02 g	116.50 g
- dont sucre	2.39 g	11.61 g
Protéines	6.32 g	30.64 g
Sel	0.126 g	0.609 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 (comprenant du lactose) **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé **28)** pistaches.

(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.

Griller les pistaches 1 à 2 min dans une grande poêle sans ajouter de matière grasse jusqu'à ce qu'un parfum agréable s'en dégage.

Peler et hacher finement l'ail.

Couper l'oignon en deux, le peler puis le débiter en petits dés.

Hacher grossièrement les pistaches.

Pour la sauce

Verser une grande quantité d'eau chaude dans une grande casserole, saler généreusement et porter une fois à ébullition. Chauffer 2 cs [4 cs] d'huile d'olive* dans la poêle de l'étape 1 et y faire revenir les dés d'oignon 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient incolores.

Ajouter l'ail et les tomates cerises et faire revenir encore 4 à 5 min, jusqu'à ce que les tomates cerises éclatent légèrement.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*. Pendant ce temps, mettre les linguines fraîches dans la casserole d'eau bouillante et les cuire 3 à 4 min en les gardant al dente.

Couper les feuilles de basilic en fines lamelles.

Après la cuisson, égoutter les pâtes à travers une passoire en récupérant 100 ml [200 ml] d'eau des pâtes.

Dernières étapes

Dégeler le contenu de la poêle avec la crème balsamique et l'eau des pâtes et laisser mijoter 1 à 2 min.

Retirer la poêle du feu et incorporer le beurre aux herbes jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse. Pour finir, assaisonner avec du sel*, du poivre* et une pincée de sucre*.

Ajouter les linguines fraîches dans la poêle et bien mélanger jusqu'à ce que les pâtes soient recouvertes de sauce. Répartir les pâtes dans des assiettes creuses et découper la mozzarella de bufflonne en morceaux avec les mains et la disposer sur les pâtes.

Garnir de basilic et de pistaches 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 !

