

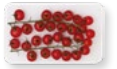
Pasta Bufala! mit Pistaziencrumble & Mozzarella

dazu bunte Balsamico-Cherry-Tomaten-Sauce

Vegetarisch **Zeit sparen** Family 15 Minuten • 1019 kcal • Tag 5 kochen



frische Linguine



Cherry-Tomaten



Büffelmozzarella



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Balsamicoreme



Kräuterbutter



Basilikum



Pistazienkerne



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*, Zucker*

Kochutensilien

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	1 x 375 g	2 x 375 g
Büffelmozzarella 7)	1 x 125 g	2 x 125 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Knoblauchzehe	2 x 4 g	4 x 4 g
Balsamicoreme 14)	1 x 12 g	2 x 12 g
Kräuterbutter 7)	2 x 20 g	4 x 20 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Pistazienkerne 28)	1 x 20 g	2 x 20 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.)

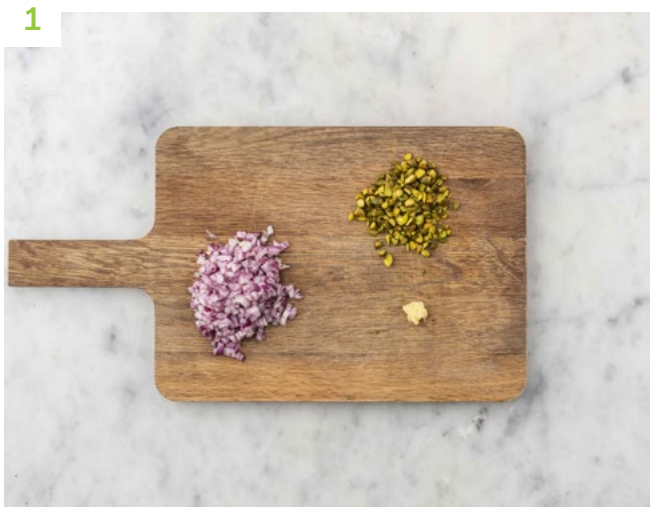
	100 g	Portion (ca. 530 g)
Brennwert	801 kJ/ 191 kcal	4264 kJ/ 1019 kcal
Fett	8.54 g	45.49 g
- davon ges. Fettsäuren	3.91 g	20.81 g
Kohlenhydrate	22.12 g	117.81 g
- davon Zucker	2.40 g	12.80 g
Eiweiss	5.84 g	31.12 g
Salz	0.157 g	0.838 g

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) Schwefeldiooxide und Sulfite **15)** Weizen **28)** Pistazien

(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, kräftig **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

In einer grossen Bratpfanne ohne weitere Fettzugabe **Pistazienkerne** 1 – 2 Min. rösten, bis sie anfangen zu duften. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

Knoblauch fein hacken.

Zwiebel fein würfeln.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

Für die Sauce

In der Bratpfanne aus Schritt 1 2 EL [4 EL] **Olivenöl*** erhitzen.

Zwiebelwürfel darin 2 – 3 Min. farblos anschwitzen.

Knoblauch und **Cherry-Tomaten** hinzugeben und weitere 4 – 5 Min. anbraten, bis die **Cherry-Tomaten** leicht aufplatzen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

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

Danach durch ein Sieb giessen, dabei 100 ml [200 ml] **Pastawasser*** auffangen.

Letzte Schritte

Bratpfanneninhalte mit **Balsamicoreme** und abgemessenem **Pastawasser*** ablöschen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

Bratpfanne von der Hitze nehmen und **Kräuterbutter** unterrühren, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.

Linguini dazugeben und gut untermengen.

Pasta auf tiefe Teller verteilen, **Büffelmozzarella** mit den Händen darüber zupfen.

Mit **Basilikum** und **Pistazien** toppen.

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

Vegetarian Save time Family 15 minutes • 1019 kcal • Cook on day 5



Fresh linguine



Cherry tomatoes



Buffalo mozzarella



Red onion



Garlic clove



Balsamic cream



Herb butter



Basil



Pistachios



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

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Olive oil*, pepper*, salt*, sugar*

Cooking utensils

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
Cherry tomatoes	1 x	375 g	2 x	375 g
Buffalo mozzarella 7)	1 x	125 g	2 x	125 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)	2 x	20 g	4 x	20 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
Pistachios 28)	1 x	20 g	2 x	20 g

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

Average nutritional values per

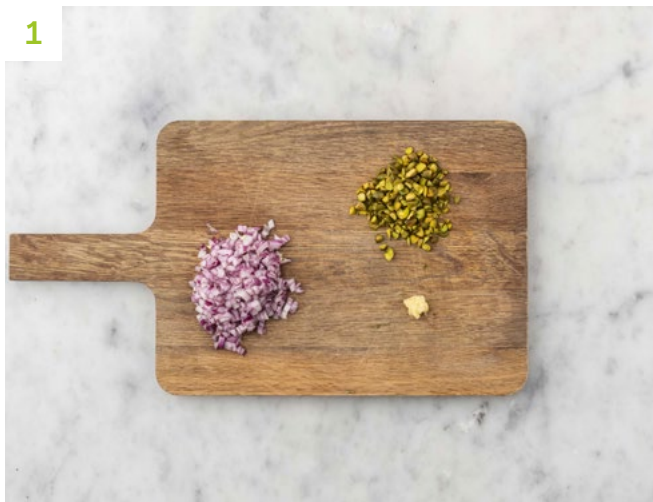
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 530 g)
Calories	801 kJ/ 191 kcal	4264 kJ/ 1019 kcal
Fat	8.54 g	45.49 g
– incl. saturated fats	3.91 g	20.81 g
Carbohydrate	22.12 g	117.81 g
– incl. sugar	2.40 g	12.80 g
Protein	5.84 g	31.12 g
Salt	0.157 g	0.838 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.

Fill a large pot with plenty of hot water*, add plenty of salt* and bring to the boil.

Roast the pistachio nuts in a large frying pan without adding fat for 1-2 min. until they release their aroma. Take them out, let them cool slightly and coarsely chop them.

Finely chop the garlic.

Finely chop the onion.

Cut the basil leaves into thin strips.

For the sauce

Heat 2 tbsp. [4 tbsp.] olive oil* in the frying pan from step 1.

Lightly sauté the diced onion in it for 2-3 min.

Add the garlic and cherry tomatoes and sauté for another 4-5 min. until the cherry tomatoes begin to split. Season with salt* and pepper*.

Meanwhile, cook the linguine in the pot of boiling water* for 3-4 min. until al dente.

Then drain through a sieve, keeping 100 ml [200 ml] of the pasta water*.

Last steps

Deglaze the contents of the frying pan with balsamic cream and the measured amount of pasta cooking water* and simmer for 1-2 min.

Remove the frying pan from the heat and stir in the herb butter until you have a creamy sauce. Season with salt*, pepper* and a pinch of sugar*.

Add the linguini and mix well.

Apportion the pasta onto deep plates, pluck the buffalo mozzarella into pieces and sprinkle over the top.

Top with basil and pistachios.

Love HelloFresh?

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





Pasta Bufala ! avec pistaches hachées & mozzarella avec une sauce balsamique aux tomates cerises

Végétarien Gain de temps Famille 5 minutes • 1019 kcal • Cuisiner au 5e jour



Linguine fraîches



Tomates cerises



Mozzarella de bufflonne



Oignon rouge



Gousse d'ail



Crème balsamique



Beurre aux herbes



Basilic



Pistaches



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Les bases de votre cuisine *

Huile d'olive*, poivre*, sel*, sucre*

Ustensiles de cuisine

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

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Linguines fraîches 15)	1 x 375 g	2 x 375 g
Tomates cerises	1 x 375 g	2 x 375 g
Mozzarella de bufflonne 7)	1 x 125 g	2 x 125 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)	2 x 20 g	4 x 20 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Pistaches 28)	1 x 20 g	2 x 20 g

**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

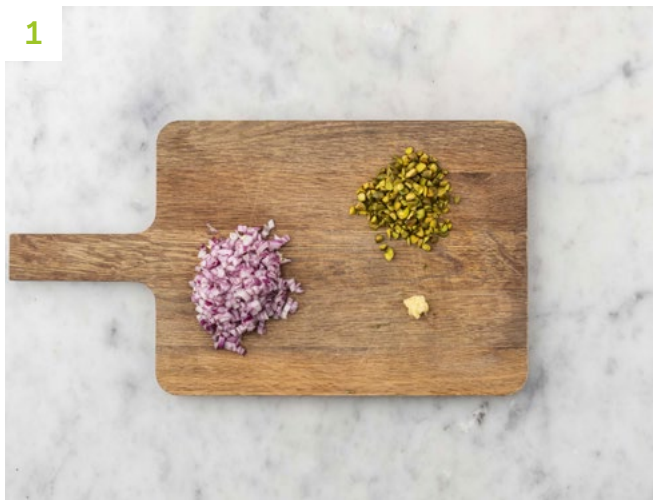
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 530 g)
Valeur calorique	801 kJ/ 191 kcal	4264 kJ/ 1019 kcal
Lipides	8,54 g	45,49 g
- dont acides gras saturés	3,91 g	20,81 g
Glucides	22,12 g	117,81 g
- dont sucre	2,40 g	12,80 g
Protéines	5,84 g	31,12 g
Sel	0,157 g	0,838 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.

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

Faire 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. Sortir de la poêle, laisser refroidir un peu et hacher grossièrement.

Hacher finement l'ail.

Couper l'oignon en petits dés.

Couper les feuilles de basilic en fines lamelles.

Pour la sauce

Dans la grande poêle de l'étape 1, faire chauffer à nouveau 2 cs [4 cs] d'huile d'olive*.

Y faire suer les dés d'oignon 2 à 3 min sans coloration.

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, faire cuire les linguine 3 à 4 min dans la casserole d'eau* bouillante pendant, pour qu'elles soient al dente.

Égoutter ensuite dans une passoire (conserver 100 ml [200 ml] de l'eau de cuisson*).

Dernières étapes

Déglacer 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. Assaisonner avec du sel*, du poivre* et une pincée de sucre*.

Ajouter les linguini et bien mélanger.

Répartir les pâtes dans des assiettes creuses, émietter la mozzarella de bufflonne par-dessus à la main.

Garnir de basilic et de pistaches.

Vous aimez HelloFresh ?
Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

