

# Ricotta e Noci! Spaghetti mit Baumnusspesto

bunten Cherry-Tomaten und Rucola

Vegetarisch **Zeit sparen** Family 30 – 40 Minuten • 4.953 kJ/1.184 kcal • Tag 3 kochen

24



Ricotta



Baumnüsse



Tomatenmark



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Spaghetti



Cherry-Tomaten, bunt



Basilikum



Rucola



Balsamicocrème



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

Gut, im Haus zu haben  
Olivenöl\*, Honig\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 kleine Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, 1 Stabmixer und 1 grossen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Ricotta <b>7)</b>	0.5 x 250g**	1 x 250 g
Baumnüsse <b>24)</b>	3 x 40 g	6 x 40 g
Tomatenmark	1 x 70 g	2 x 70 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Basilikumpaste	1 x 15 ml	1 x 24 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	1 x 5 g	2 x 5 g
Spaghetti <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Cherry-Tomaten, bunt	1 x 150 g	1 x 300 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Rucola	1 x 50 g	1 x 100 g
Balsamicocrème <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Olivenöl*, Honig*	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	1196 kJ/286 kcal	4953 kJ/1184 kcal
Fett	15.15 g	62.73 g
– davon ges. Fettsäuren	2.14 g	8.88 g
Kohlenhydrate	28.13 g	116.46 g
– davon Zucker	3.81 g	15.76 g
Eiweiss	8.41 g	34.83 g
Salz	0.340 g	1.408 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) **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen **24)** Walnüsse.

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



## Kleine Vorbereitung

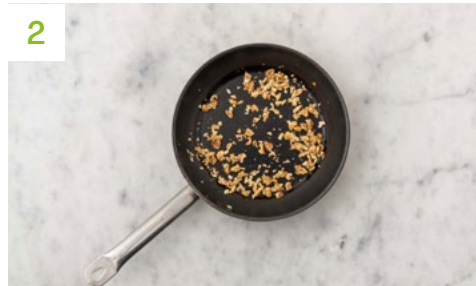
In einen grossen Topf reichlich **heisses Wasser\*** füllen, kräftig **salzen\*** und aufkochen lassen.

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

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**Baumnußkerne** grob hacken.

**Cherry-Tomaten** halbieren.



## Nudeln kochen

Sobald das **Wasser** kocht, die **Spaghetti** in den Topf geben und 7 – 8 Min. al dente kochen.

In einer kleinen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Olivenöl\*** auf mittelhoher Stufe erhitzen.

**Gehackten Knoblauch** und **Baumnuße** darin ca. 2 Min. anrösten.

Pass auf, dass der **Knoblauch** nicht verbrennt.

Bratpfanne von der Herdplatte nehmen.



## Für das Pesto

In einem hohen Rührgefäss **Ricotta**, **Tomatenmark**, **Gewürzmischung „Hello Muskat“**, **Basilikumpaste** und das **Knoblauch-Baumnuß-Öl** mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren.

Das **Pesto** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Basilikumblätter** von den Stängeln abzupfen und in grobe Streifen schneiden.



## Nudeln abgiessen

**Spaghetti** mit Hilfe des Deckels abgiessen, dabei einen Schluck **Kochwasser** für die **Sauce** in dem Topf lassen.



## Pasta fertigstellen

**Cherry-Tomaten**-Hälften und **Ricotta-Baumnuß-Pesto** zu den **Spaghetti** in den Topf geben und gut vermengen.

**Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. 1 EL [2 EL] **Olivenöl\***, 0.5 TL [1 TL] **Honig\*** und **Balsamicocrème** in einer grossen Schüssel zu einem **Dressing** verrühren.

**Rucola** dazugeben und gut vermengen.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Pasta** auf tiefe Teller verteilen.

**Salat** daneben anrichten.

Mit **Basilikum** toppen und geniessen.

## 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!



# Ricotta e noci! Spaghetti with walnut pesto, colourful cherry tomatoes and rocket

Vegetarian **Save time** Family 30-40 minutes • 4.953 kj/1.184 kcal • Cook on day 3

24



Ricotta



Walnuts



Tomato purée



Garlic clove



Basil paste



“Hello Nutmeg” spice mix



Spaghetti



Colourful cherry tomatoes



Basil



Rocket



Balsamic cream



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

Good to have at hand

Olive oil\*, honey\*, salt\*, pepper\*

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## What you need

.1 small frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 hand blender and 1 large pot with lid

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Ricotta <b>7)</b>	0.5 x 250 g	1 x 250 g
Walnuts <b>24)</b>	3 x 40 g	6 x 40 g
Tomato purée	1 x 70 g	2 x 70 g
Garlic clove	1 x 4 g	2 x 4 g
Basil paste	1 x 15 ml	1 x 24 ml
Spice mix "Hello Nutmeg" <b>10)</b>	1 x 5 g	2 x 5 g
Spaghetti <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Mixed cherry tomatoes	1 x 150 g	1 x 300 g
Basil	1 x 10 g **	1 x 10 g
Rocket	1 x 50 g	1 x 100 g
Balsamic cream <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Olive oil*, honey*	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. 1.000 g)
Calories	1.196 kJ/286 kcal	4.953 kJ/1.184 kcal
Fat	15.15 g	62.73 g
- incl. saturated fats	2.14 g	8.88 g
Carbohydrate	28.13 g	116.46 g
- incl. sugar	3.81 g	15.76 g
Protein	8.41 g	34.83 g
Salt	0.340 g	1.408 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) **10)** Celery **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat **24)** Walnuts.

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



## Get prepped

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

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

Peel and finely chop the garlic. Roughly chop the walnuts.

Halve the cherry tomatoes.



## Cook the noodles

As soon as the water boils, add the spaghetti to the pot and cook for 7-8 min. until al dente.

Heat 2 tbsp. [4 tbsp.] olive oil\* in a small frying pan on medium heat.

Sauté chopped garlic and walnuts for about 2 min.

Be careful not to burn the garlic.

Remove frying pan from heat.



## For the pesto

In a tall mixing bowl, mix ricotta, tomato purée, "Hello Nutmeg" spice mix, basil paste, and the garlic-and-walnut oil with a hand blender to make a pesto.

Season the pesto with salt\* and pepper\*.

Pluck basil leaves from stems and cut roughly into strips.



## Drain pasta

Drain spaghetti using the lid, leaving a dash of cooking water in the pot for the sauce.



## Finish the pasta

Add cherry tomato halves and ricotta and walnut pesto to spaghetti in pot and mix well.

Season pasta with salt\* and pepper\*. In a large bowl, whisk together 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\*, 0.5 tsp. [1 tsp.] honey\* and balsamic cream to make a dressing.

Add rocket and mix well.

Season with salt\* and pepper\*.



## Serve

Apportion pasta onto deep plates.

Serve the salad alongside.

Top with basil 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/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)



# Ricotta e Noci ! Spaghetti au pesto de noix

tomates cerises multicolores et roquette

24

Végétarien Gain de temps Famille 30 – 40 minutes • 4.953 kj/1.184 kcal • Consommer dans les 3 jours



Ricotta



Noix



Concentré de tomates



Gousse d'ail



Pâte de basilic



Mélange d'épices  
« Hello muscade »



Spaghetti



Tomates cerises  
multicolores



Basilic



Roquette



Crème de vinaigre  
balsamique



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

**Ingrédients à toujours avoir chez soi**

Huile d'olive\*, vinaigre de vin blanc\*, miel\*, sel\*, poivre\*

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 petite poêle, 1 bol mélangeur, 1 mixeur et 1 grande casserole avec couvercle.

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Ricotta <b>7)</b>	0.5 x 250 g**	1 x 250 g
Noix <b>24)</b>	3 x 40 g	6 x 40 g
Concentré de tomates	1 x 70 g	2 x 70 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Pâte de basilic	1 x 15 ml	1 x 24 ml
Mélange d'épices « Hello muscade » <b>10)</b>	1 x 5 g	2 x 5 g
Spaghetti <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Tomates cerises multicolores	1 x 150 g	1 x 300 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Roquette	1 x 50 g	1 x 100 g
Crème de vinaigre balsamique <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Huile d'olive*, miel*	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	1.196 kJ/286 kcal	4.953 kJ/1.184 kcal
Lipides	15.15 g	62.73 g
- dont acides gras saturés	2.14 g	8.88 g
Glucides	28.13 g	116.46 g
- dont sucre	3.81 g	15.76 g
Protéines	8.41 g	34.83 g
Sel	0.340 g	1.408 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) 10) céleri 14) dioxydes de soufre et sulfites 15) blé 24) noix

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



### Petite préparation

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

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

Peler et hacher finement l'ail. Hacher grossièrement les cerneaux de noix.

Couper les tomates cerises en deux.



### Faire cuire les pâtes

Dès que l'eau bout, mettre les spaghetti dans la casserole et les faire cuire al dente pendant 7 à 8 minutes.

Dans une petite poêle, chauffer à feu moyen 2 cs [4 cs] d'huile d'olive\*.

Y faire revenir l'ail haché et les noix pendant environ 2 minutes.

Veiller à ce que l'ail ne brûle pas.

Retirer la poêle de la plaque de cuisson.



### Pour le pesto

Dans un bol mélangeur, réduire en purée la ricotta, le concentré de tomates, le mélange d'épices « Hello muscade », la pâte de basilic et l'huile d'ail et de noix à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un pesto.

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

Détacher les feuilles de basilic des tiges et les couper en grosses lanières.



### Égoutter les pâtes.

Égoutter les spaghetti à l'aide du couvercle, en laissant un peu d'eau de cuisson dans la casserole pour la sauce.



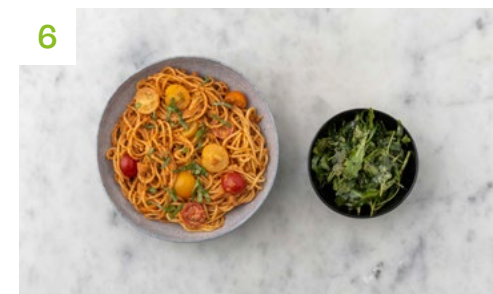
### Finir les pâtes

Ajouter les tomates cerises coupées et le pesto de ricotta et de noix aux spaghetti dans la casserole et bien mélanger.

Saler\* et poivrer\* les pâtes. Dans un saladier, mélanger 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\*, 0.5 cc [1 cc] de miel\* et la crème de vinaigre balsamique pour obtenir une vinaigrette.

Ajouter la roquette et bien mélanger.

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



### Dresser

Répartir les pâtes dans les assiettes creuses.

Dresser la salade à côté.

Garnir de basilic 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

