



BLITZSCHNELLE CAPRESE

mit Kirschtomaten und Mini-Mozzarella



ADD-ON



Mozzarella-Bällchen



Kirschtomaten



Basilikumpaste



Balsamico-Essig



Balsamico-Crème



Basilikum



geraspelter Hartkäse

🕒 15 Minuten

📊 Stufe 1

🌱 Veggie

901

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel** und **1 Sieb**.



1 FÜR DAS DRESSING

In einer großen Schüssel **Basilikumpaste**, **Balsamicoessig** und 2 EL **Olivenöl*** miteinander vermengen.



2 MOZZARELLA ABGIESSEN

Mozzarella durch ein Sieb abgießen und in die große Schüssel geben.



3 FÜR DIE TOMATEN

Kirschtomaten mit in die Schüssel geben.
★ **TIPP:** Wenn Du etwas mehr Zeit hast, kannst Du die Tomaten auch halbieren.



4 BASILIKUM ZUPFEN

Blätter vom **Basilikum** in mundgerechte Stücke zupfen und zum **Caprese** in die große Schüssel geben.



5 CAPRESE VOLLENDEN

Caprese nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Caprese auf tiefen Tellern verteilen, **Balsamicocreme** darüber verteilen und mit **Hartkäse** toppen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Mozzarella-Bällchen 5)	250 g
Kirschtomaten	200 g
Basilikumpaste	15 ml
Balsamico-Essig 1) 11)	12 ml
Balsamico-Crème 1)11)	12 ml
Basilikum	10 g
geraspelter Hartkäse 5)	20 g
Olivenöl* für Schritt 1	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. 300 g)
Brennwert	864 kJ/207 kcal	2.337 kJ/559 kcal
Fett	15,22 g	41,16 g
- davon ges. Fettsäuren	8,82 g	23,85 g
Kohlenhydrate	3,30 g	8,94 g
- davon Zucker	1,88 g	5,08 g
Eiweiß	11,61 g	31,41 g
Salz	0,611 g	1,654 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 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 19 | 901 HelloFRESH