



PACCHERI-PASTA MIT MASACARPONE

und getrockneten Tomaten, dazu Chorizo und Walnüsse

EXPRESS REZEPT



frische Paccheri



Mascarpone



getrocknete Tomaten



Babyspinat



Hühnerbrühe



Chorizo



Walnüsse



Knoblauchzehe

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

15

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, 1 Sieb** und **1 großen Topf**.



1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.
In einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser** geben, **salzen***, aufkochen lassen.
Knoblauch abziehen und pressen oder hacken.
Getrocknete Tomaten grob hacken.
Walnüsse grob hacken.
Chorizo in 1 cm kleine Würfel schneiden.



2 TOPPING BRATEN

Eine große Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und **Chorizo** und **Walnüsse** darin ohne Fettzugabe für 3 – 4 Min. knusprig braten. **Topping** in eine kleine Schüssel umfüllen, Pfanne auswischen und in Schritt 4 wieder verwenden.



3 PASTA KOCHEN

Pasta ins kochende **Wasser** geben und für ca. 3 – 4 Min. garen, bis sie bissfest ist. **Pasta** in ein Sieb abgießen.



4 SOSSE ZUBEREITEN

In der Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Knoblauch** und **getrocknete Tomaten** für 1 – 2 Min. anbraten. Pfanne mit 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser*** ablöschen und **Mascarpone** und **Hühnerbrühe** dazugeben. Einmal aufkochen lassen und zu einer glatten **Soße** rühren.



5 SOSSE VOLLENDEN

Spinat in kleinen Portionen nach und nach in die Pfanne geben, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Pasta zur **Mascarpone-Soße** geben und vermischen. **Pasta** auf Teller verteilen und mit **Chorizo-Walnuss-Topping** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
frische Paccheri 1)	250 g	375 g	500 g
Mascarpone 5)	250 g	250 g	500 g
getrocknete Tomaten 5)	50g	75 g	100g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Chorizo 5) 10)	60 g	80 g	120 g
Walnüsse 7)	20 g	30 g	40 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 4	200 ml	300 ml	400 ml
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.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	1008 kJ/241 kcal	4.544 kJ/1.086 kcal
Fett	15,77 g	71,12 g
– davon ges. Fettsäuren	8,81 g	39,72 g
Kohlenhydrate	18,11 g	81,67 g
– davon Zucker	3,06 g	13,80 g
Eiweiß	3,58 g	16,14 g
Salz	0,639 g	2,884 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 7) Schalenfrüchte
10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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 18 | 15 HelloFRESH