



Leichter kochen,
besser essen!



KW 48
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



hellofresh.de | Kundenservice@hellofresh.de

Vorweihnachtliche Fettucine mit Maronensoße und Wildkräutersalat

Beim Stichwort Esskastanien hast Du bisher immer an heiße Maronis gedacht? Dabei bieten Maronis noch viel mehr Zubereitungsmöglichkeiten, zum Beispiel eine Soße, die ebenfalls dieses weihnachtliche Gefühl hervorruft. Jetzt lass Dir erst einmal die Nudeln und den Wildkräutersalat schmecken!



35 min.



Stufe 1



Fettucine



Maronen



Rosmarin



Petersilie



Zitrone



Wildkräutersalat



Frischkäse

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Fettucine 1) 15)	250 g	500 g
Maronen, gegart	100 g	200 g
Rosmarin	1	2
Petersilie	5 g	10 g
Zitrone ☒	1/2	1
Wildkräutersalat	70 g	140 g
Frischkäse 7)	75 g	150 g

☒ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

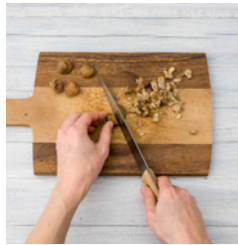
Kalorien: 670 kcal
Kohlenhydrate: 108 g
Fett: 16 g, Eiweiß: 21 g
Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Gemüsebrühe, Olivenöl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

großer Topf, kleiner Topf, Stabmixer, hohes Rührgefäß, Zitronenreibe und -presse, Sieb, Salatschüssel, große Pfanne



1 In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, **Fettucine** darin ca. 3-5 Min. garen. 300 ml heiße **Gemüsebrühe** zubereiten.

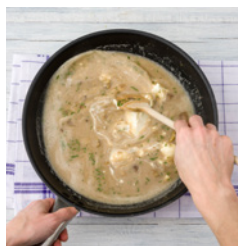


2 In der Zwischenzeit: Hälfte der **Maronen** grob hacken, die andere Hälfte zusammen mit der **Brühe** mit einem Stabmixer in einem hohen Rührgefäß zu einer glatten Soße pürieren.



3 **Rosmarin** waschen und trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. **Petersilie** waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. **Zitrone** heiß abwaschen, Schale fein abreiben, dann entsaften.

4 **Wildkräutersalat** waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Salatschüssel 2 EL **Zitronensaft**, 2 EL **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** zu einem Dressing verrühren. **Salat** unterheben.



5 In einer großen Pfanne 1 TL **Olivenöl** erhitzen, gehackte **Maronen** darin 2 Minuten anbraten. **Maronen-Püree** dazugeben und alles einmal aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, etwas **Zitronenabrieb**, **Frischkäse** und **Rosmarin** einrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

6 **Fettucine** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und zu der **Maronensoße** in die Pfanne geben, gut miteinander mischen. Danach auf Tellern verteilen und mit **Petersilie** bestreuen. **Wildkräutersalat** dazu anrichten und zusammen genießen!