



# BLITZSCHNELLE PASTA NACH CARBONARA-ART

mit Brokkoli, Kirschtomaten und Bacon

EASY  
ALLTAG



YUMMY!



Kochsahne



Gemüsebrühe



Brokkoli



Kirschtomaten



Bacon



Hartkäse (gerieben)



Linguine



Kartoffelstärke

## Mahl Zeit zur Rate-Runde!



Pasta Carbonara – auch für Dich ein Lieblingsessen? Dann freu Dich auf dieses leckere Rezept in der HelloFresh-Variante mit Bacon, Brokkoli und Kirschtomaten. Natürlich schmeckt dieses Gericht genauso gut wie das Original aus Italien. Wie viele verschiedene Nudelgerichte aus Italien kennt Ihr eigentlich noch so? Überlegt am Esstisch und zählt mal auf!

10 Minuten

Stufe 2



HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die **Kirschtomaten** halbieren und den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen brechen. Für Letzteres braucht Ihr nicht mal ein Messer!



## LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupft das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigt ihr **1 große Pfanne** und **1 großen Topf**.



### 1 ZU BEGINN

Erhitzt reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

**Bacon** in dünne Streifen schneiden.

In einem hohen Rührgefäß **Sahne, Wasser\***, **Gemüsebrühe** und **Kartoffelstärke** gut vermischen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

**Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden.



### 2 FÜR DIE SOSSE

In einer großen Pfanne **Bacon** ohne weitere Fettzugabe 1 – 2 Min. anbraten.

Mit der **Sahnemischung** ablöschen, unter Rühren aufkochen lassen und 3 – 4 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** leicht andickt.

Die **Hälfte** des geriebenen **Hartkäses** hineinrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### 3 FÜR DIE PASTA

In einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen. **Linguine** und **Brokkoliröschen** hineingeben und alles für 4 – 5 Min bissfest garen.



### 4 WÄHRENDEDESSEN

**Kirschtomaten** halbieren.

Gegarte **Linguine** und **Brokkoliröschen** zur **Soße** geben, kurz umrühren und erwärmen.



### 5 ANRICHTEN

**Pasta** auf tiefen Teller anrichten, mit **Kirschtomaten** und restlichem **Hartkäse** toppen und genießen.

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Kochsahne 5)	300 ml ☉	400 ml
Gemüsebrühe	6 g	8 g
Brokkoli IT DE	1	1
Kirschtomaten	200 g	300 g
Bacon (Scheiben) 6)	120 g	160 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	60 g ☉	80 g
frische Linguine 1) 2)	375 g	500 g
Kartoffelstärke	8 g	12 g
Öl*	je 1 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	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	611 kJ/146 kcal	3128 kJ/748 kcal
Fett	6 g	35 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	14 g	73 g
- davon Zucker	1 g	9 g
Eiweiß	6 g	33 g
Ballaststoffe	2 g	11 g
Salz	0 g	1 g

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

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

## GUTEN APPETIT!