



BLITZSCHNELLE PASTA NACH CARBONARA-ART

mit Brokkoli, Kirschtomaten und Bacon

EASY ALLTAG



YUMMY!



Kochsahne



Gemüsebrühe



Brokkoli



Kirschtomaten



Bacon



Hartkäse (gerieben)



Linguine



Kartoffelstärke

Mahlzeit zur Rate-Runde!



10 [15|20] Min.

25 [25|25] Min.

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!

thermomix



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 das **Gemüse** ab. Neben dem **Thermomix*** benötigt Ihr **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**.



1 BACONSTREIFEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Reichlich heißes **Wasser** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen.

Bacon in dünne Streifen schneiden, in den Mixtopf geben und **4 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Brokkoli** in mundgerechte Röschen brechen oder schneiden.



2 CARBONARA-SOSSE KOCHEN

Speisestärke und **Wasser*** in eine kleine Schüssel füllen und miteinander verrühren.

Sahne, **Gemüsebrühe**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./98 °C/☞/Stufe 1,5** kochen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 PASTA & BROKKOLI KOCHEN

Pasta und **Brokkoliröschen** ins kochende **Wasser** geben und alles für 4 – 5 Min bissfest garen. Währenddessen die **Kirschtomaten** halbieren. Thermomix erneut programmieren: **3 Min./98 °C/☞/Stufe 3**.

Wasser* und **Stärke** nochmals miteinander verrühren, Messbecher abnehmen und **Wasser-Stärke-Mischung** durch die Deckelöffnung in den Mixtopf zugeben. Danach den Messbecher wieder aufsetzen und zu Ende kochen.



4 PASTA IST FERTIG

Pasta und **Brokkoli** durch den Varoma-Behälter abgießen und in den großen Topf zurückgeben.

Die Hälfte des **Parmesans** darüberstreuen. Prüfen, ob Euch die **Sahnesoße** schmeckt. Eventuell noch etwas **Wasser** zugeben, falls sie Euch zu dickflüssig ist. **Sahne-Schinken-Soße** aus dem Mixtopf über die **Pasta** gießen, alles gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 ANRICHTEN

Pasta in tiefen Tellern verteilen und mit **Kirschtomatenhälften** und restlichem **Parmesan** bestreut 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.

DURCHSCHNITTLLICHE 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 6) Fisch

(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).

f i y p #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!