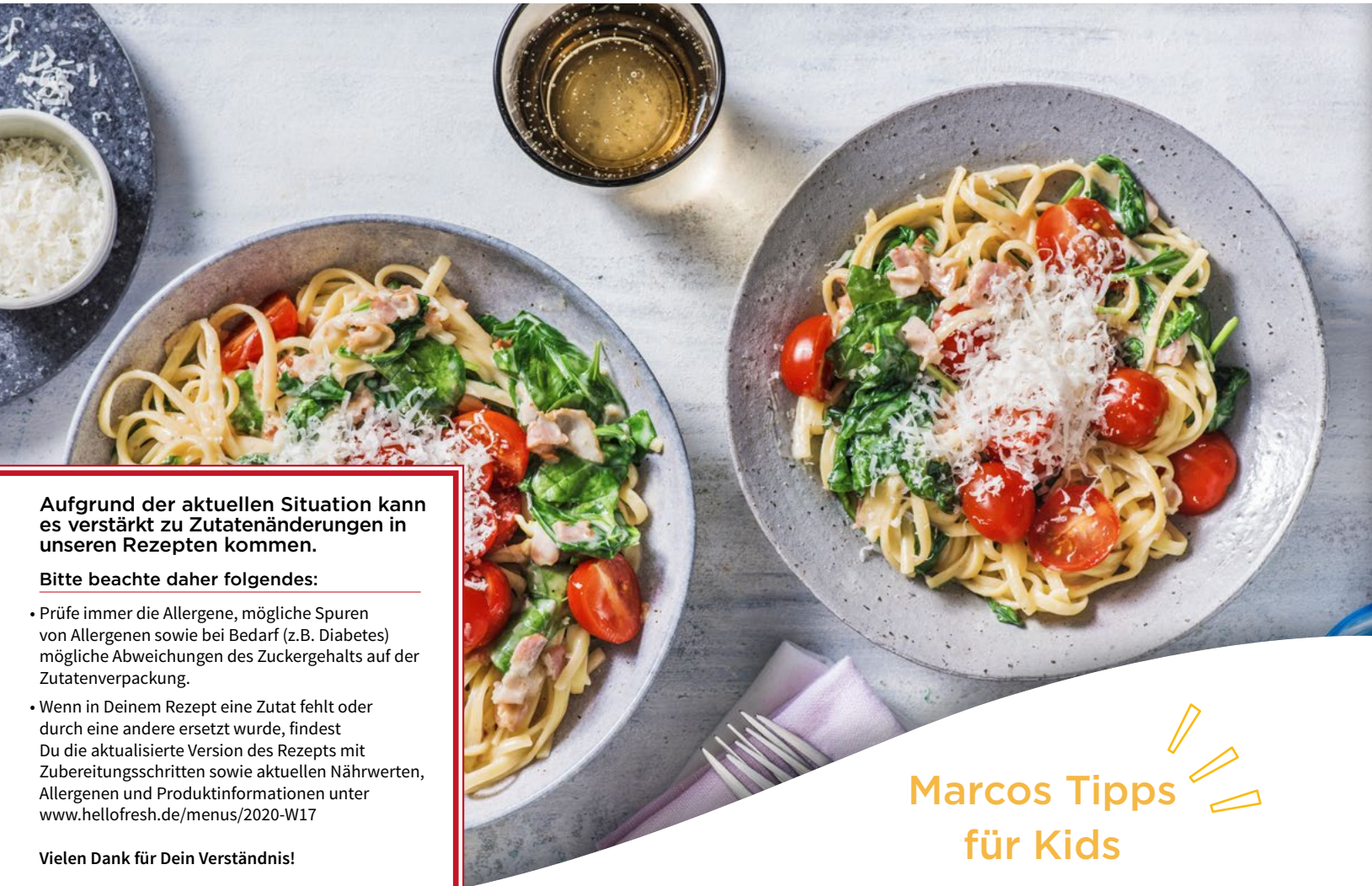




# BLITZSCHNELLE PASTA NACH CARBONARA-ART mit Babyspinat, Kirschtomaten und Bacon

FAMILY



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W17](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W17)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



## Marcos Tipps für Kids

Falls Eure Kinder keine rohen Tomaten mögen, könnt Ihr die Tomaten einfach in der Soße mitkochen. Dann werden sie schön weich und geben der Soße noch das gewisse Etwas.

15 [20] Min.

25 [25] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

thermomix

Wascht Eure Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wascht das **Gemüse** ab.  
Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 großen Topf** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 VORBEREITEN

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.



## 2 CARBONARA-SOSSE KOCHEN

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

Währenddessen **Maisstärke** und 75 ml [100 ml] **Wasser\*** in eine kleine Schüssel füllen, verrühren und mit dem Rezept fortfahren.



## 3 PASTA & BROKKOLI KOCHEN

**Pasta** ins kochende Wasser geben und 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** durch den Varoma-Behälter abgießen und in den großen Topf zurückgeben. Den **Babyspinat** und die  **Hälfte** des **Hartkäses** darüberstreuen.



## 5 PASTA VOLLENDEN

**Sahnesoße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **★TIPP:** Sollte Euch die Soße zu **dickflüssig** sein, gebt noch etwas Wasser dazu.

**Sahnesoße** aus dem Mixtopf über die **Pasta** gießen, alles gut vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Pasta** in tiefe Teller verteilen und mit **Kirschtomatenhälften** und restlichem **geraspeltem Hartkäse** bestreut genießen.

**Guten Appetit!**

# 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Bacon (Scheiben)	120 g	160 g
Kochsahne 5)	300 ml ☞	400 ml
Hühnerbrühe	6 g	8 g
Maisstärke	8 g	12 g
geraspelter Hartkäse 5)	60 g	80 g
Babyspinat	150 g	200 g
frische Linguine 1) 2)	375 g	500 g
Kirschtomaten	200 g	300 g
Wasser* für Schritt 2	75 ml	100 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	657 kJ/157 kcal	2.975 kJ/711 kcal
Fett	7,41 g	33,55 g
– davon ges. Fettsäuren	3,67 g	16,63 g
Kohlenhydrate	16,29 g	73,78 g
– davon Zucker	1,57 g	7,13 g
Eiweiß	6,08 g	27,55 g
Salz	0,680 g	3,082 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 2) Eier 5) Milch

(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