



# SPAGHETTI MIT TOMATENRAHM UND SPINAT

getoppt mit Hirtenkäsebröseln



## HELLO BASILIKUM

Wusstest Du, dass Basilikum gleich eine ganze Reihe Spitznamen hat: Basilie, Basilienkraut oder Königskraut sind nur einige von ihnen.



**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-W23](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W23)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Fettuccine



Tomatenpesto



Kochsahne



Hirtenkäse



Babyspinat



Knoblauchzehe



Zucchini



Champignons



Gemüsebrühe



Basilikum

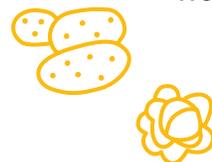


Petersilie

## Marcos Tipps für Kids



Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch den Hirtenkäse in Stücke brechen und am Ende über die Pasta geben. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!



30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Wascht Eure Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel**, **1 Sieb** und **1 große Pfanne**.



## 1 PASTA KOCHEN

In einem großen Topf reichlich heißes Wasser zum Kochen bringen, **salzen\*** und **Fettuccine** darin ca. 12 Min. bissfest garen.  
Mit 150 ml [200 ml] heißem **Wasser\*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** zubereiten.



## 2 TOPPING ZUBEREITEN

**Basilikum** und **Petersilie** fein hacken.  
**Hirtenkäse** mit den Händen in eine kleine Schüssel zerbröseln. Gehackte **Kräuter** mit dem **Hirtenkäse** vermengen. Mit **Pfeffer\*** würzen.



## 3 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln.  
Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.  
**Knoblauch** abziehen und fein hacken.



## 4 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1½ EL [2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Champignons**, **Knoblauch**, **Zucchini** zugeben und 3 – 4 Min. anbraten. **Kochsahne**, **Tomatenpesto** und vorbereitete **Gemüsebrühe** in die Pfanne geben, zusammen 4 – 5 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** leicht eingedickt ist.



## 5 SOSSE VOLLENDEN

**Spinat** portionsweise zur **Soße** geben und zusammenfallen lassen. Geriebenen **Hartkäse** zur **Soße** geben und nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.  
**Pasta** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, mit in die Pfanne geben und unter die **Soße** rühren.



## 6 ANRICHTEN

**Pasta** auf Tellern verteilen. Mit **Hirtenkäse** bestreuen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Fettuccine 1)	375 g	500 g
Tomatenpesto 11)	75 g	100 g
Kochsahne 5)	300 ml	400 ml
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g
Babyspinat	100 g	150 g
Knoblauchzehe ES	1	2
Zucchini ES	1	2
Champignons	150 g	200 g
Gemüsebrühe	6 g	8 g
Basilikum/Petersilie	10 g	10 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	40 g
heißes Wasser* für Schritt 1	150 ml	200 ml
Öl* für Schritt 4	1½ EL	2 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	636 kJ/152 kcal	3.588 kJ/858 kcal
Fett	3,91 g	22,07 g
– davon ges. Fettsäuren	2,42 g	13,64 g
Kohlenhydrate	17,99 g	101,53 g
– davon Zucker	2,23 g	12,61 g
Eiweiß	6,81 g	38,43 g
Salz	0,397 g	2,239 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) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(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