

Feurige Salsiccia Pasta mit Fenchel in Tomatensoße

Thermomix kocht • 881 kcal • Tag 2 kochen

3



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



Farfalle



Knoblauchzehe



rote Zwiebel



Karotte



Fenchelknolle



rote Chilischote



Rosmarin



Thymian



Kalbsfond



Hartkäse geraspelt



Tomatenmark



Butter



Salsiccia

thermomix

🗨 25 [30 | 35] Min.

🕒 35 [40 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Farfalle (15)	270 g	360 g	500 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Fenchelknolle	1	1	2
rote Chilischote NL MA ES	1	1	2
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Kalbsfond	150 g	250 g	300 g
Hartkäse geraspelt (7) 8)	40 g	60 g	80 g
Tomatenmark	70 g	105 g**	140 g
Butter (7)	20 g	30 g	40 g
Salsiccia	100 g	200 g	200 g
Zucker*	Angaben im Text		
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. 580 g)
Brennwert	634 kJ/152 kcal	3685 kJ/881 kcal
Fett	4,93 g	28,66 g
– davon ges. Fettsäuren	2,54 g	14,77 g
Kohlenhydrate	19,76 g	114,89 g
– davon Zucker	3,30 g	19,20 g
Eiweiß	6,48 g	37,71 g
Salz	0,439 g	2,555 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: (7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier (15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien IL: Israel EG: Ägypten MA: Marokko



1 Gemüse vorbereiten

Reichlich **Wasser*** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Fenchel vierteln, Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Tipp: Falls der Fenchel etwas Fenchelgrün besitzt, eignet sich dieses optimal als Topping.

Karotte schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

Chili halbieren, entkernen, **Chilihälften** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**).



2 Nudeln kochen & zerkleinern

Farfalle in den Topf zum kochenden **Wasser** geben und für 13 – 14 Min. bissfest kochen.

Währenddessen **Chili** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Knoblauch und **Zwiebel** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Fenchel und **Karottenstücke** zugeben, **5 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.



3 Gemüse & Soße kochen

Butter in den Mixtopf zugeben und **5 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.

50 g [75 g | 100 g] **Wasser***, **Tomatenmark**, **Kalbsfond**, den ganzen **Thymian** und **Rosmarin** und nach Belieben zerkleinerten **Chili** in den Mixtopf zugeben und **12 Min./100 °C/↻/Stufe 1** kochen.

Währenddessen **Salsiccia** aus dem Darm lösen und in grobe Stücke **bröseln** oder schneiden.



4 Salsiccia braten

Nach der Garzeit **Nudeln** durch den Varoma-Behälter abgießen, kurz beiseitestellen und warmhalten.

Salsicciastücke in den großen Topf geben und ohne weitere Fettzugabe **Salsiccia** für 3 – 4 Min. anbraten, bis sie etwas Farbe bekommt.



5 Fertigstellen

Nudeln und **Soße** mit **Gemüse** zur angebratenen **Salsiccia** in den Topf geben.

Kräuter aus der **Soße** entfernen und alles gut vermischen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.



6 Anrichten

Nudeln auf Teller verteilen, nach Belieben mit restlichem **Chili** und **Fenchelgrün** toppen und **Hartkäse-Flocken** darüber verteilen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

