

Frische Linguine in Blauschimmelkäsesoße mit Brokkolini, dazu knusprige Baconstrips und Mandelblättchen

Zeit sparen 15 Minuten • 1026 kcal • Tag 5 kochen

16



frische Linguine



Bacon (Scheiben)



Blauschimmelkäse



Brokkolini (Bimi)



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



Petersilie glatt



Thymian



Mandelblättchen



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne, Küchenpapier, 1 Sieb und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Linguine 15)	250 g	375 g	500 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Blauschimmelkäse 7)	150 g	225 g**	300 g
Brokkolini (Bimi)	200 g	300 g	400 g
Kochsahne 7)	200 g	300 g	400 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	35 g	53 g**	70 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Mandelblättchen 22)	10 g	20 g	20 g

**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. 490 g)
Brennwert	878 kJ/210 kcal	4291 kJ/1026 kcal
Fett	11,64 g	56,84 g
– davon ges. Fettsäuren	6,40 g	31,27 g
Kohlenhydrate	16,52 g	80,71 g
– davon Zucker	2,31 g	11,29 g
Eiweiß	9,33 g	45,56 g
Salz	0,721 g	3,522 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 22) Mandeln

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

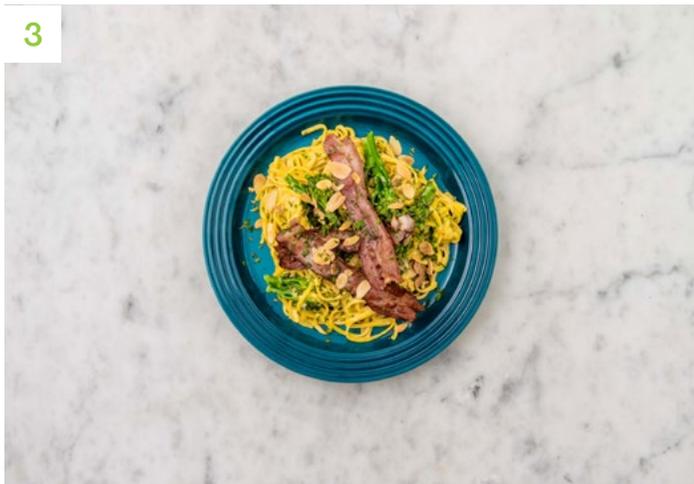
1



2



3



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser*** aufsetzen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Enden vom **Brokkolini** entfernen.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Thymianblättchen von den Stängeln streifen.

Blauschimmelkäse in ca. 2 cm Würfel schneiden.

Linguine und **Brokkolini** in das kochende **Wasser** geben und 4 – 5 Min. kochen, bis der **Brokkolini** weich, aber noch bissfest ist. Danach **Linguine** und **Brokkolini** durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Bacon braten

Mandelblättchen in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis die Blättchen bräunen und duften. Herausnehmen und beiseitestellen.

Baconscheiben in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Pasta fertigstellen

In derselben Pfanne **Knoblauch** und **Zwiebel in Rapsöl** 1 – 2 Min. anschwitzen.

Kochsahne, **Blauschimmelkäse** und **geriebenen Hartkäse** dazugeben und unter Rühren 2 – 3 Min. erhitzen, bis beide **Käsesorten** geschmolzen sind.

Linguine und **Brokkolini** unter die **Soße** mischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen. Mit **Baconscheiben** toppen, mit **Mandelblättchen** und gehackten **Kräutern** bestreuen und genießen.

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>

