

# Paccheri-Pasta mit Frischkäsesoße

## Chorizo und Spinat

Zeit sparen Family 15 Minuten • 815 kcal • Tag 3 kochen

27



frische Paccheri



Frischkäse/Frischcreme



Babyspinat



Hühnerbrühe



Chorizo



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



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

Gut im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher und 1 Sieb

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Paccheri <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
Frischkäse/Frischecreme <b>7)</b>	200 g	300 g	400 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Chorizo <b>7)</b>	60 g	80 g	120 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	50 g	50 g
Öl*, 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. 300 g)
Brennwert	1124 kJ/269 kcal	3411 kJ/815 kcal
Fett	15,12 g	45,90 g
– davon ges. Fettsäuren	6,68 g	20,26 g
Kohlenhydrate	25,22 g	76,54 g
– davon Zucker	2,71 g	8,23 g
Eiweiß	3,88 g	11,78 g
Salz	1,504 g	4,564 g

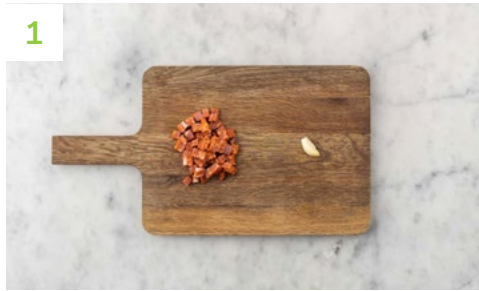
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 7)** Milch (einschließlich Laktose)

**14)** Schwefeldioxyde und Sulfite **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer: ES:** Spanien



## Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Das heiße **Wasser\*** in einen großen Topf geben, **salzen\***, aufkochen lassen.

**Knoblauch** abziehen.

**Chorizo** in 1 cm kleine Würfel schneiden.



## Topping braten

Eine große Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und **Chorizo** darin ohne Fettzugabe für 3 – 4 Min. knusprig braten.

**Chorizo** herausnehmen, Pfanne auswischen und für Schritt 4 beiseite stellen.



## Pasta kochen

**Pasta** ins kochende **Wasser** geben und für ca. 3 – 5 Min. garen, bis sie bissfest ist.

**Pasta** danach durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochwasser\*** auffangen.



## Soße zubereiten

In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen, **Knoblauch** hineinpressen, **Tomatenpesto** dazugeben und beides für 1 – 2 Min. anbraten.

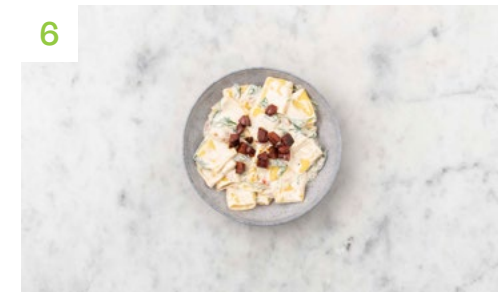
**Pfanneninhalt** mit dem aufgefangenen **Kochwasser** ablöschen und **Frischkäse/Frischecreme** sowie **Hühnerbrühpulver** dazugeben. Aufkochen lassen, glatt rühren und 1 – 2 Min. einköcheln.



## Soße vollenden

**Spinat** in kleinen Portionen nach und nach in die Pfanne geben, bis der **Spinat** zerfallen ist.

**Soße** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einer Prise **Zucker\*** abschmecken.



## Anrichten

**Pasta** zur **Soße** geben und vermischen.

**Pasta** auf Teller verteilen und mit **Chorizo-Topping** 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>

