

Paccheri-Pasta mit Frischkäsesoße

Chorizo und Spinat

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

27



frische Paccheri



Chorizo



Babyspinat



Frischkäse



Hühnerbrühe



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Paccheri 15)	250 g	375 g	500 g
Chorizo 7)	60 g	80 g	120 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Frischkäse 7)	200 g	300 g	400 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 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.)

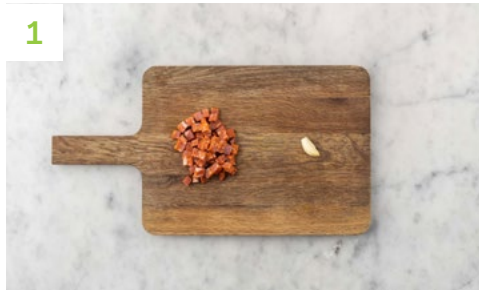
	100 g	Portion (ca. 300 g)
Brennwert	1124 kJ/269 kcal	3411 kJ/815 kcal
Fett	15,12 g	45,90 g
- davon ges. Fettsäuren	6,68 g	20,26 g
Kohlenhydrate	25,22 g	76,54 g
- davon Zucker	2,71 g	8,23 g
Eiweiß	3,88 g	11,78 g
Salz	1,504 g	4,564 g

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) Schwefeldioxide und Sulfit **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*** und 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 ca. 3 – 5 Min. bissfest garen. **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** und **Hühnerbrühpulver** dazugeben. Aufkochen lassen, glatt rühren und 1 – 2 Min. einköcheln.



Soße vollenden

Babyspinat in kleinen Portionen nach und nach in die Pfanne geben, bis aller **Spinat** zerfallen ist. **Soße** mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.

Pasta zur **Frischkäsesoße** geben und gut untermischen.



Anrichten

Pasta auf Teller verteilen und mit **Chorizo** toppen.
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>

