

Paccheri-Pasta mit Mascarpone

Chorizo und getrockneten Tomaten

Zeit sparen Family 15 Minuten • 4462 kJ/1066 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Paccheri



Mascarpone



getrocknete Tomaten



Babypinac



Hühnerbrühe



Chorizo



Knoblauchzehe



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

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Paccheri 15)	250 g	375 g	500 g
Mascarpone 7)	250 g	250 g	500 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Chorizo 7)	60 g	80 g	120 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2

Wasser*, Öl* 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. 440 g)
Brennwert	1012 kJ/242 kcal	4462 kJ/1066 kcal
Fett	15,70 g	69,22 g
– davon ges. Fettsäuren	9,14 g	40,31 g
Kohlenhydrate	18,83 g	83,06 g
– davon Zucker	2,61 g	11,50 g
Eiweiß	3,10 g	13,66 g
Salz	1,036 g	4,569 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) **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.

Getrocknete Tomaten grob hacken.

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.

Topping in eine kleine Schüssel umfüllen, Pfanne auswaschen und in Schritt 4 wieder verwenden.



Pasta kochen

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



Soße zubereiten

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

Pfanne mit 200 ml [300 ml | 400 ml]

Wasser* ablöschen und **Mascarpone** sowie **Hühnerbrühpulver** dazugeben. Einmal aufkochen lassen und zu einer glatten **Soße** rühren.



Soße vollenden

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

Soße mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Pasta zur **Mascarpone-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>

