

Paccheri-Pasta mit Mascarpone

Chorizo und Spinat

Family Zeit sparen 15 Minuten • 4423 kJ/1057 kcal • Tag 3 kochen

28



frische Paccheri



Mascarpone



Babyspinat



Hühnerbrühe



Chorizo



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



- 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
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
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g

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. 430 g)
Brennwert	1032 kJ/247 kcal	4423 kJ/1057 kcal
Fett	16,84 g	72,15 g
– davon ges. Fettsäuren	9,45 g	40,51 g
Kohlenhydrate	17,89 g	76,67 g
– davon Zucker	1,95 g	8,35 g
Eiweiß	2,87 g	12,28 g
Salz	0,902 g	3,864 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 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. **Topping** in eine kleine Schüssel umfüllen, Pfanne auswischen 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, **Tomatenpesto** dazugeben und beides für 1 – 2 Min. anbraten.

Pfanne mit 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser*** ablöschen und **Mascarpone** und **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>

