

# 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 <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
Mascarpone <b>7)</b>	250 g	250 g	500 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
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.)

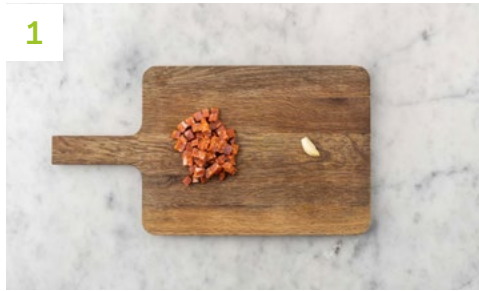
	100 g	Portion (ca. 430 g)
Brennwert	1032 kJ/247 kcal	4423 kJ/1057 kcal
Fett	16,84 g	72,15 g
– davon ges. Fettsäuren	9,45 g	40,51 g
Kohlenhydrate	17,89 g	76,67 g
– davon Zucker	1,95 g	8,35 g
Eiweiß	2,87 g	12,28 g
Salz	0,902 g	3,864 g

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

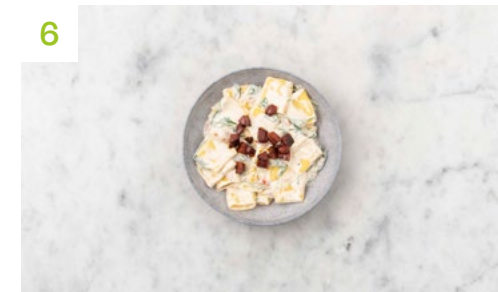
In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen, **Knoblauch** hineinpresse, **Tomatenpesto** dazugeben und beides für 1 – 2 Min. anbraten.

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>

