

Paccheri-Pasta mit tomatiger Cremesoße

Chorizo und Porree

Zeit sparen Family 15 Minuten • 864 kcal • Tag 5 kochen

29



frische Paccheri



Chorizo



Porree



Frischecreme



geriebener Hartkäse



Tomatenpesto



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Wasser*

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	80 g	120 g	160 g
Porree NL BE	1	2	2
Frischecreme 7)	200 g	300 g	400 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	3 g	4,5 g**	6 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.)

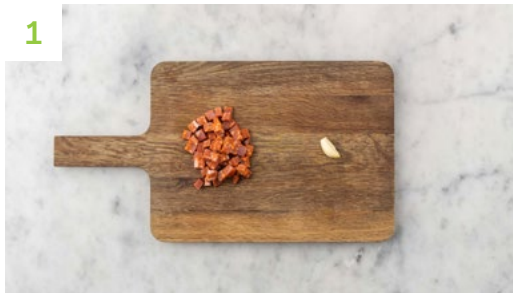
	100 g	Portion (ca. 470 g)
Brennwert	769 kJ/184 kcal	3615 kJ/864 kcal
Fett	9,96 g	46,83 g
– davon ges. Fettsäuren	5,30 g	24,92 g
Kohlenhydrate	16,82 g	79,04 g
– davon Zucker	2,14 g	10,07 g
Eiweiß	3,86 g	18,14 g
Salz	1,246 g	5,856 g

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) **8)** Eier **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien



Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Reichlich heißes **Wasser*** in einen großen Topf geben, **salzen*** und aufkochen lassen.

Knoblauch abziehen.

Chorizo in 1 cm Würfel schneiden.



Topping braten

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

Währenddessen **Porree** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Chorizo herausnehmen, Pfanne so auswischen, dass noch 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl** in der Pfanne zurückbleiben.



Pasta kochen

Pasta ins kochende **Wasser** geben und ca. 3 – 5 Min. bissfest garen. **Pasta** danach durch ein Sieb abgießen und dabei 150 ml [225 ml | 300 ml] **Kochwasser** auffangen.



Soße zubereiten

Die Pfanne aus Schritt 4 erneut auf mittelhoher Temperatur erhitzen. **Porree** darin 2 Min. anschwitzen.

Knoblauch hineinpressen, **Tomatenpesto** dazugeben und 1 – 2 Min. weiterbraten.

Pfanneninhalt mit dem aufgefangenem **Kochwasser*** ablöschen.

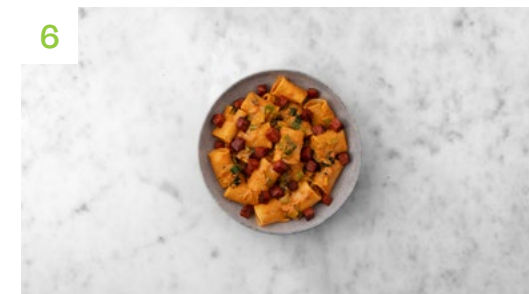
Frischecreme, Hühnerbrühpulver, „Hello Smoky Paprika“ und **geriebenen Hartkäse** dazugeben. Aufkochen lassen, glatt rühren und 1 – 2 Min. einköcheln lassen.



Soße vollenden

Soße mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.

Pasta zur **Soße** 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>

