



# Pappardelle in Gorgonzola-Soße

mit Cranberrys und Walnüssen



## HELLO GORGONZOLA

Ein norditalienischer Star: Gorgonzola ist ein Blauschimmelkäse, der seit dem 11. Jahrhundert im schönen Italien hergestellt wird.



frische Pappardelle



Baby-Spinat



milder Gorgonzola



Basilikum



Thymian



rote Zwiebel



Walnüsse



Sahne



Gewürzmischung



Cranberrys

- 30 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- Zeit sparen

Unsere Pappardelle in Gorgonzola-Spinat-Soße bringen Dir heute la dolce vita auf den Teller. Hier trifft herzhaft-würzig auf nussig-süßlich. Zusammen ergibt das unseren leckeren, aufgepeppten Klassiker. Lass wDir unser **ballaststoffreiches** Gericht schmecken.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem ein **Sieb**, **1 großen Topf** und **1 große Pfanne**. Entdecke die **Pappardelle in Gorgonzola-Soße**.



## 1 ZU BEGINN

**Baby-Spinat** in einem Sieb abtropfen lassen. **Gorgonzola** klein schneiden. Blätter von **Thymian** und **Basilikum** abzupfen und grob hacken. **Rote Zwiebel** abziehen und in ca. ½ cm dicke Spalten schneiden. **Walnüsse** grob hacken.



## 2 PAPPARDELLE GAREN

Einen großen Topf mit reichlich kochendem **Wasser** füllen, leicht **salzen** und einmal aufkochen lassen. **Pappardelle** darin ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe garen. In der Zwischenzeit kannst Du mit der Zubereitung fortfahren.



## 3 SPINAT ANBRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Zwiebelspalten** darin ca. 1 Min. glasig anschwitzen. **Baby-Spinat** portionsweise zugeben und zusammenfallen lassen.



## 4 FÜR DIE SOSSE

Mit **Sahne** ablöschen, **Gorgonzolastücke** zugeben, **Soße** einmal aufkochen lassen. Dann bei niedriger Stufe weiterköcheln lassen, bis der **Gorgonzola** geschmolzen ist.



## 5 SOSSE VERFEINERN

**Gewürzmischung**, **Cranberrys** und gehackte **Kräuter** unter die **Gorgonzolasoße** heben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Pappardelle** nach der Garzeit in dem Sieb kurz abtropfen lassen, dann auf tiefe Teller verteilen. **Gorgonzola-Spinat-Soße** darübergeben, mit gehackten **Walnüssen** bestreuen und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Baby-Spinat	200 g	400 g
milder Gorgonzola 7)	75 g ☉	150 g
Basilikum/Thymian	je 5 g	je 10 g
rote Zwiebel DE	1	2
Walnüsse 8) 15)	10 g	20 g
frische Pappardelle 1) 3) 15)	300 g	600 g
Sahne 7)	200 g	400 g
Gewürzmischung „Kräuter der Provence“ 15)	2 g	4 g
Cranberrys 15)	10 g	20 g

Salz\*, Öl\*, Pfeffer\*

\* Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]  
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	752 kJ/181 kcal	3361 kJ/807 kcal
Fett	8 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	18 g
Kohlenhydrate	20 g	89 g
– davon Zucker	2 g	9 g
Eiweiß	5 g	29 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	0 g	1 g

## ALLERGENE

1) Gluten 3) Ei 8) Schalenfrüchte  
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

*Guten Appetit* 🍴