

Pasta Diavolo! Feurige Strozzapreti mit Chorizo und rotem Gemüse

Viel Gemüse Thermomix kocht • 838 kcal • Tag 5 kochen

24

Natürlicher Geschmack

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



- rote Spitzpaprika
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehe
- rote Chilischote
- Chorizo
- Gewürzmischung „Hello Harissa“
- Kirschtomatenpolpa
- frische Strozzapreti
- Hartkäse geraspelt
- Basilikum
- Petersilie
- Tomatenmark
- Hühnerbrühe

thermomix

🕒 15 [15 | 20] Min.

🕒 30 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
rote Spitzpaprika NL ES	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
rote Chilischote NL MA ES	1	1	1
Chorizo 7)	80 g	120 g	160 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	2 g	3 g**	4 g
Kirschtomatenpolpa	1	1,5**	2
frische Strozzapreti 15)	375 g	500 g	750 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Basilikum/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Zucker*, Öl*, Wasser*	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.)

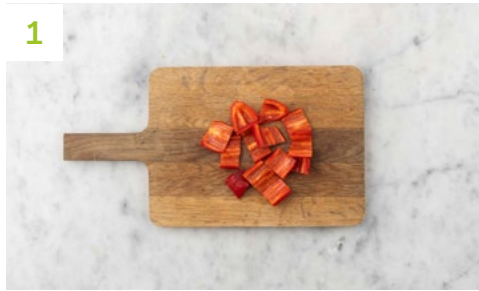
	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	621 kJ/148 kcal	3506 kJ/838 kcal
Fett	3,35 g	18,92 g
– davon ges. Fettsäuren	1,19 g	6,73 g
Kohlenhydrate	22,63 g	127,73 g
– davon Zucker	4,02 g	22,72 g
Eiweiß	5,76 g	32,54 g
Salz	0,591 g	3,334 g

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 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten ES: Spanien MA: Marokko



Kleine Vorbereitung

Petersilie mit Stielen in grobe Stücke schneiden. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren.

Chili längs halbieren, entkernen und **Chilihälften** halbieren.

Tip: Wenn du es richtig scharf magst, lass die Kerne in der Chili.

Spitzpaprika halbieren, Kerne und Strunk entfernen und in 3 cm große Stücke schneiden.



Chorizo anbraten

Chorizo in 1 cm große Würfel schneiden und in einer großen Pfanne 3 – 4 Min. anbraten.

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.



Für die Soße

Petersilie, **Zwiebeln**, **Knoblauch** und die Hälfte der **Chili** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Paprikastücke zugeben, **3 Sek./Stufe 4** grob zerkleinern und alles mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **5 Min./120 °C/ Stufe 1** dünsten.

Währenddessen einen großen Topf reichlich **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Restlichen **Chili** in feine Streifen schneiden.

Basilikumblätter in Streifen schneiden.



Fertigstellen

Strozzapreti in den großen Topf mit kochendem **Wasser** geben und 3 – 5 Min. bissfest garen. Dann durch den Varoma abgießen und zurück in den Topf geben.

Soße zu den **Strozzapreti** in den Topf geben.

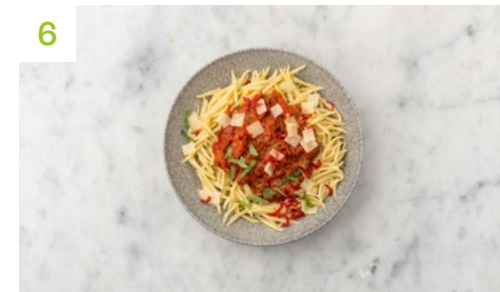
Chorizo mit Bratfett zugeben, gut vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Soße kochen

Die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Tomatenmark**, **Hühnerbrühpulver**, 50 g **Wasser***, „Hello **Harrissa***“, **Kirschtomatenpolpa**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** in den Mixtopf zugeben und **7 Min./100 °C/ Stufe 1** kochen.

Währenddessen fortfahren.



Anrichten

Strozzapreti mit **Soße** auf Teller verteilen.

Mit **Basilikumstreifen**, restlichem **Chili** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) und **Hartkäseflakes** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

