

# Pasta nach Carbonara Art mit Bacon, Brokkoli und Kirschtomaten

Family Thermomix kocht • 3100 kJ/741 kcal • Tag 5 kochen

34



Kochsahne



Hühnerbrühe



Brokkoli



Kirschtomaten



Bacon (Scheiben)



Hartkäse geraspelt



frische Linguine



Maisstärke



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

**thermomix**

10 [15 | 20] Min.

25 [25 | 25] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Brokkoli <b>DE</b>	250 g	375 g**	500 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
frische Linguine <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
Maissstärke	6 g	8 g	12 g
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. 490 g)
Brennwert	635 kJ/152 kcal	3100 kJ/741 kcal
Fett	6,23 g	30,42 g
– davon ges. Fettsäuren	3,62 g	17,69 g
Kohlenhydrate	16,81 g	82,13 g
– davon Zucker	2,41 g	11,77 g
Eiweiß	6,68 g	32,61 g
Salz	0,607 g	2,965 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



## Vorbereiten

Reichlich **Wasser\*** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.

**Bacon** in dünne Streifen schneiden, in den Mixtopf geben und **4 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen **Brokkoli** in mundgerechte **Röschen** brechen oder schneiden.



## Pasta ist fertig

**Pasta** und **Brokkoli** durch den Varoma-Behälter abgießen und in den großen Topf zurückgeben.

Die Hälfte des **Hartkäses** darüberstreuen.



## Carbonara-Soße kochen

**Sahne**, **Hühnerbrühe**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./98 °C/☞/Stufe 1,5** kochen.

Währenddessen **Maissstärke** und 100 ml **[100 ml | 150 ml] Wasser\*** in eine kleine Schüssel füllen, miteinander verrühren und mit dem Rezept fortfahren.



## Pasta vollenden

**Sahnesoße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Sollte Dir die **Soße** zu dickflüssig sein, gib noch etwas **Wasser\*** dazu.

**Sahnesoße** aus dem Mixtopf über die **Pasta** gießen, alles gut vermengen und eventuell mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Pasta & Brokkoli kochen

**Pasta** und **Brokkoliröschen** ins kochende **Wasser** geben und alles für 4 – 5 Min. bissfest garen.

Währenddessen **Kirschtomaten** halbieren.

**Thermomix®** erneut programmieren:

**3 Min./98 °C/☞/Stufe 3.**

**Wasser** und **Stärke** nochmals miteinander verrühren, Messbecherdeckel abnehmen und **Wasser-Stärke-Mischung** durch die Deckelöffnung in den Mixtopf zugeben. Danach den Messbecher wieder aufsetzen und zu Ende kochen.



## Anrichten

**Pasta** in tiefen Tellern verteilen und mit **Kirschtomatenhälften** und restlichem **geraspeltem Hartkäse** bestreut 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>

