



Spaghetti Puttanesca! Pasta mit Kapern, Oliven, Chili und getrockneten Tomaten



HELLO BASILIKUMPASTE

Unsere aromatische Basilikumpaste sorgt im Handumdrehen für mediterrane Urlaubsgefühle auf Deinem Teller!



Spaghetti



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



stückige Tomaten mit Basilikum



geschroteter Chili



Kapers



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art



Zitrone



Gewürzmischung „HelloMediterraneo“



Basilikumpaste

35 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

Zeit sparen

Heute wird es richtig klassisch, denn Spaghetti Puttanesca ist ein altbekanntes Pastagericht aus dem schönen Italien. Ursprünglich war dieses Rezept übrigens ein typisches Resteessen, die vielen Vorteile sprechen allerdings für sich: kräftige Aromen, leichte **Schärfe**, eine wundervoll unkomplizierte Zubereitung ... Und außerdem macht Pasta einfach glücklich!

Wasche die **Zitrone** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 große Pfanne, 1 großen Topf, 1 Gemüsereibe** und **1 Sieb**.



1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich **Wasser*** im **Wasserkocher**.

Kapern abgießen, gründlich mit **Wasser*** abspülen und anschließend in einer kleinen Schüssel mit **Wasser*** bedeckt beiseitestellen.

Getrocknete Tomaten und **Oliven** grob hacken (das **Öl** aufbewahren).

Knoblauch abziehen und fein hacken.

★ **TIPP:** Durch das Einweichen werden die **Kapern** milder im Geschmack.



4 PASTA KOCHEN

In einem großen Topf reichlich heißes **Wasser*** zum Kochen bringen, **salzen*** und **Spaghetti** darin 10 – 12 Min. bissfest garen.

Währenddessen **Hartkäse** grob reiben.

Schale der **Zitrone** abreiben und **Zitrone** entsaften.

Spaghetti nach Ende der Kochzeit abgießen.



2 FÜR DIE SOSSE

Kapern durch ein Sieb abgießen und leicht ausdrücken.

In einer großen Pfanne **Olivenöl*** und das **Öl** der **getrockneten Tomaten** bei mittlerer Hitze erwärmen, **getrocknete Tomatenstücke, Oliven, Kapern** und gehackten **Knoblauch** für 1 – 2 Min. anbraten.



5 GERICHT VOLLENDEN

Spaghetti zum **Gemüse** in die Pfanne geben und gut vermengen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und nach Belieben mit **Zitronenabrieb** und **Zitronensaft** abschmecken.

Wir empfehlen ½ TL [¾ TL | 1 TL]

Zitronenabrieb und ½ TL [¾ TL | 1 TL] **Soft**.



3 TOMATEN HINZUFÜGEN

Gewürzmischung, geschroteten Chili und **stückige Tomaten** hinzufügen und alles zusammen für 10 – 12 Min. köcheln lassen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und mit dem Rezept fortfahren.



6 ANRICHTEN

Spaghetti Puttanesca auf tiefe Teller verteilen, mit **Hartkäse** bestreuen und mit **Basilikumpaste** beträufeln.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kapern	25 g	38 g	50 g
getrocknete Tomaten & Schwarze Oliven	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	2 g	3 g	4 g
geschroteter Chili	1 g	1 g	1 g
stückige Tomaten mit Basilikum (Dose)	1	1 ½	2
Spaghetti 1)	250 g	375 g	500 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	30 g	40 g
Zitrone ES	¼	½	½
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
Olivenöl* für Schritt 2	1 EL	1 ½ EL	2 EL
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	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	739 kJ/177 kcal	3.134 kJ/749 kcal
Fett	5 g	19 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	4 g
Kohlenhydrate	27 g	116 g
– davon Zucker	6 g	24 g
Eiweiß	6 g	25 g
Ballaststoffe	2 g	7 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!