

Würzige Spaghetti al Pomodoro mit Basilikum-Frischkäse-Nocken und Pinienkernen

Family Vegetarisch One-Pot-Gericht 25 – 35 Minuten • 860 kcal • Tag 5 kochen

26



Spaghetti



Shalotte



Knoblauchzehe



Tomate



Basilikum



Oregano



Tomaten Sugo



Gemüsebrühe



Pinienkerne



Frischkäse



Hartkäse geraspelt



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

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spaghetti 15)	270 g	360 g	540 g
Schalotte FR NL DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Tomate DE	2	3	4
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Tomaten Sugo 14)	200 g	300 g	400 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Pinienkerne	20 g	30 g	40 g
Frischkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Wasser*, Öl*	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. 690 g)
Brennwert	522 kJ/125 kcal	3600 kJ/860 kcal
Fett	4,65 g	32,04 g
– davon ges. Fettsäuren	2,03 g	13,99 g
Kohlenhydrate	16,24 g	111,88 g
– davon Zucker	2,42 g	16,64 g
Eiweiß	4,15 g	28,57 g
Salz	0,397 g	2,732 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 **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **FR:** Frankreich



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** in einem Wasserkocher.

Schalotte und **Knoblauch** abziehen und jeweils fein würfeln.

Tomaten in 2 cm große Würfel schneiden, Strunk dabei entfernen.

Blätter vom **Oregano** abzupfen und fein hacken.

Basilikumblätter abzupfen und die Hälfte in feine Streifen schneiden.



Pinienkerne rösten

Pinienkerne in einem großen Topf ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis sie duften. Herausnehmen und beiseite stellen.



Onepot füllen

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** in den großen Topf aus Schritt 2 geben.

Spaghetti in der Mitte einmal durchbrechen und in den Topf geben.

Zwiebel- und **Knoblauchwürfel**, **Tomatenwürfel**, **Sugo**, **Gemüsebrühpulver** und **Oregano** ebenfalls in den Topf geben.



Nudeln kochen

500 ml [750 ml | 1.000 ml] heißes **Wasser*** in den Topf geben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze abgedeckt 8 – 10 Min. kochen, bis die **Spaghetti** bissfest sind. Wichtig: Dabei mind. alle 2 Min. umrühren, sonst kleben die **Spaghetti** am Topfboden fest.



Für die Frischkäse-Nocken

Inzwischen **Frischkäse** in einer kleinen Schüssel mit den **Basilikumstreifen** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Wenn die **Spaghetti** gar sind, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf Teller verteilen.

Mit einem Löffel kleine **Nocken** vom **Basilikum-Frischkäse** abnehmen und auf den **Spaghetti** verteilen.

Mit **Hartkäse-Flakes**, gerösteten **Pinienkernen** und restlichem **Basilikum** toppen und genießen.

Guten Appetit!