



Zitronige Spaghettini

mit Chorizo, Paprika und Tomate

EASY ALLTAG



Spaghettini



geriebener Hartkäse ital. Art



Chorizo



Crème fraîche



Zitrone



Rucola



Tomate



edelsüßes Paprikapulver



Knoblauchgranulat



Mahl Zeit zu glänzen!



Spaghettini, Chorizo – das klingt ja abenteuerlich.

Hinter dieser Mischung verbirgt sich jedoch nichts anderes als ein leckeres Nudelgericht mit spanischer Salami. Kurz angebraten verleiht sie dem ganzen

Gericht eine würzig-aromatische Note. Welche Note genau? Eine glatte Eins natürlich! Und wofür würdet Ihr heute gerne glatte Einser verteilen?

Erzählt allen beim Essen davon, ganz egal, wer oder was mit der super Note glänzen soll.

10 [15|15] Min.

25 [25|30] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

thermomix



HelloFresh Familienkoch Marco



MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Rucola haben wir für Euch Eltern in die Box gepackt. Kinder schmecken intensiver und können daher auf intensive **Salate** wie **Rucola** schnell empfindlich reagieren. Trotzdem ist es wichtig, dass Ihr mal probiert.



LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Rucola** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 kleine Schüssel**, eine **Gemüsereibe** und **1 großen Topf**.



1 VORBEREITUNG
[Für 2 Personen: **Hartkäse** halbieren, in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.]

Schale der **Zitrone** abreiben und **Zitrone** halbieren.

Tomate halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm Würfel schneiden.

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



2 DÜNSTEN
Chorizo in 0,5 cm große Würfel schneiden und in den Mixtopf geben. **Öl*** zugeben und **4 Min./120°C/☞/Stufe 1** dünsten.



3 SOSSE KOCHEN
Tomatenwürfel, **Knoblauchgranulat**, **Paprikapulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./100 °C/☞/Stufe 1** kochen. In dieser Zeit die **Spaghettini** kochen.



4 PASTA & SOSSE
Spaghettini ins kochende **Wasser** geben und für 2 – 4 Min. bissfest garen. Anschließend durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den Topf geben. **Crème fraîche** und ½ TL [¾ TL | 1 TL] **Zitronenschale** in den Mixtopf zugeben und **2 Min./95 °C/☞/Stufe 1** kochen.



5 ANRICHTEN
Soße über die **Pasta** geben, gut vermengen und mit einem Spritzer **Zitronensaft** und **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Spaghettini** auf tiefen Tellern anrichten, mit zerkleinertem **Hartkäse** bestreuen und mit **Rucola** toppen.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Zitrone ES FR IT NZ	¾ ☞	1
Chorizo 10)	120 g	150 g
Tomate ES NL	1	2
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	-
geriebener Hartkäse 2) 5)	40 g	80 g
Knoblauchgranulat	1 g	2 g
edelsüßes Paprikapulver	1 g	2 g
Crème fraîche 5)	150 g	150 g
Spaghettini 1) 2)	375 g	500 g
Rucola	75 g	100 g
Öl*	15 g	20 g
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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	826 kJ/198 kcal	3169 kJ/758 kcal
Fett	10 g	38 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	21 g
Kohlenhydrate	18 g	70 g
– davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiß	9 g	33 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 5) Milch 10) Sojabohnen

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, FR: Frankreich, IT: Italien, NL: Niederlande, NZ: Neuseeland

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

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!

2018 | KW 47 | 13

HelloFRESH