



Leichter kochen,
besser essen!



KW 48 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Herbstliche Fettuccine-Pfanne mit Bacon und Petersilienwurzel

Die Petersilienwurzel ist tatsächlich eng mit der Blatt-petersilie verwandt, und auch ihre Blätter lassen sich, solange sie noch jung und zart sind, so verwenden. Vor allem aber verleihen die Wurzeln Gerichten einen würzigen Geschmack, darum dürfen sie heute auch in die Nudelseife. Guten Appetit!



20 min.



Stufe 1



Fettuccine



Petersilienwurzeln



Knoblauch



Zitrone



Thymian



Bacon



Ricotta

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Fettuccine 1)	250 g	500 g
Petersilienwurzeln	2	4
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Zitrone ⊕	1/2	1
Thymian	5 g	10 g
Bacon, gewürfelt	75 g	150 g
Ricotta 7)	100 g	200 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 638 kcal
Kohlenhydrate: 71 g
Fett: 27 g, Eiweiß: 26 g
Ballaststoffe: 3 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

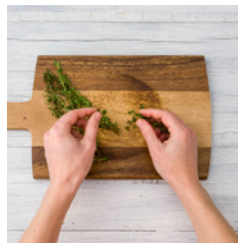
Salz, Olivenöl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

großer Topf, Sieb, Gemüseribe, Zitronenpresse, große Pfanne



1 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. **Fettuccine** darin ca. 3-5 Min. bissfest garen. Nach dem Garen durch ein Sieb abgießen, dabei einen Teil des Nudelwassers (300 ml) im Topf auffangen.



2 **Petersilienwurzeln** schälen, waschen und grob raspeln. **Knoblauch** ⊕ abziehen und fein hacken. **Zitrone** entsaften. **Thymian** waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.



3 In einer großen Pfanne 1 EL **Olivenöl** erhitzen, **Bacon** darin 1-2 Min. anbraten. **Knoblauch** zugeben und kurz mitbraten, mit 300 ml Nudelwasser ablöschen. **Ricotta** unterrühren, **Petersilienwurzeln** und **Thymian** zugeben, dann die Soße ca. 3-5 Min. kochen lassen. Mit **Salz, Pfeffer** und 1 EL **Zitronensaft** abschmecken. Jetzt nicht mehr aufkochen, da die Soße sonst gerinnt.



4 **Fettuccine** mit der **Bacon-Soße** vermischen, dann auf Teller verteilen und genießen!