

Conchiglie Mac & Cheese Style mit Krustenschinken und käsigem Panko

Family 25 – 35 Minuten • 1034 kcal • Tag 5 kochen

34



Conchiglie



Krustenschinken



Brokkoli



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kochsahne



geriebener Junger Gouda



geriebener Hartkäse



Panko-Mehl



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Butter*, Öl*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 große Töpfe, 1 große Pfanne, 1 Sieb, 1 Messbecher und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Conchiglie 15)	250 g	375 g	500 g
Krustenschinken	80 g	120 g	160 g
Brokkoli DE	1	1	1
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kochsahne 7)	200 g	300 g	400 g
geriebener Junger Gouda 7)	75 g	125 g	150 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Panko-Mehl 13)	12,5 g**	18,75 g**	25 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g

**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. 560 g)
Brennwert	766 kJ/183 kcal	4327 kJ/1034 kcal
Fett	8,23 g	46,53 g
– davon ges. Fettsäuren	4,23 g	23,92 g
Kohlenhydrate	19,12 g	108,07 g
– davon Zucker	2,59 g	14,64 g
Eiweiß	7,79 g	44,02 g
Salz	0,726 g	4,104 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 13) Glutenhaltiges Getreide 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland ES: Spanien



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Krustenschinken in 1 cm Streifen schneiden.

Zwiebel grob würfeln.

Knoblauch fein hacken.

Brokkoli in mundgerechte Stücke teilen.



Brokkoli garen

In der großen Pfanne aus Schritt 2 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Brokkoli** darin 3 – 5 Min. anbraten.

Mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser*** ablöschen und 3 – 5 Min. köcheln lassen, bis der **Brokkoli** gar und das **Wasser** verdampft ist. Mit **Salz*** und **Pfeffer** abschmecken.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Für das Topping

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. Die Hälfte [drei Viertel | gesamtes] **Panko-Mehl** darin 2 – 3 Min. goldbraun anrösten.

Aus der Pfanne nehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Hälfte des **geriebenen Hartkäses** vermengen.



Für die Käsesoße

In einem zweiten großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** erhitzen. **Zwiebeln**, **Knoblauch** und **Krustenschinken** darin 2 – 3 Min. farblos anschwitzen. **Topfinhalt** mit **Sahne** und aufgefangenen **Kochwasser** ablöschen und aufkochen lassen.

Topf von der Hitze nehmen und „**Hello Muskat**“, „**Hello Patatas**“, **Gouda** und restlichen **Hartkäse** einrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Nudeln kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Conchiglie hinzufügen und 8 – 10 Min. bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

Nach der Garzeit **Conchiglie** durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochwasser** auffangen.



Anrichten

Conchiglie in die **Käsesoße** geben und gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Pasta auf tiefe Teller verteilen und **Brokkoli** darüber anrichten. Nach Belieben mit dem **Pankotopping** garnieren.

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>

