

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“



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.)

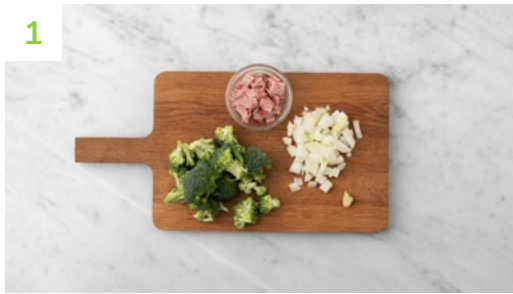
| | 100 g | Portion (ca. 560 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 766 kJ/183 kcal | 4327 kJ/1034 kcal |
| Fett | 8,23 g | 46,53 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,23 g | 23,92 g |
| Kohlenhydrate | 19,12 g | 108,07 g |
| – davon Zucker | 2,59 g | 14,64 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

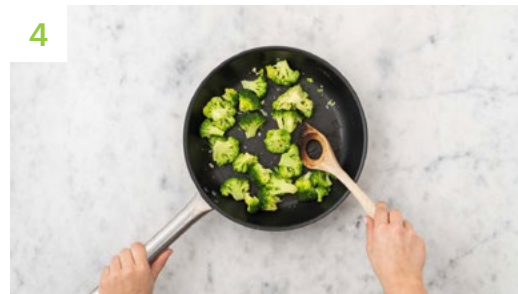
Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Krustenschinken in 1 cm Streifen schneiden.

Zwiebel grob würfeln.

Knoblauch fein hacken.

Brokkoli in mundgerechte Stücke teilen.

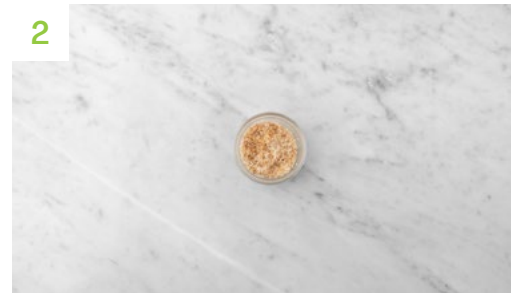


Brokkoli garen

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.



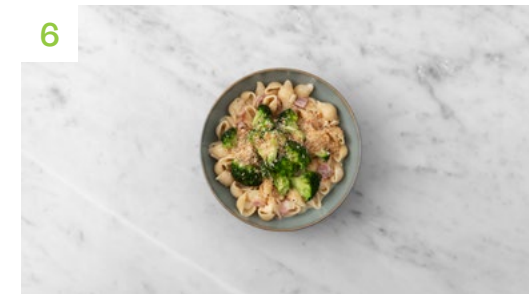
Nudeln kochen

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>

