

Paccheri mit Pistazien-Gremolata in zitroniger Sahnesoße, dazu Zucchini

Vegetarisch **Zeit sparen** 15 Minuten • 757 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Paccheri



Zucchini



Rosmarin



Knoblauchzehe



Zitrone, gewachst



Kochsahne



Pistazien



geriebener Hartkäse



Gemüsebrühe



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 kleine Schüssel,
1 Knoblauchpresse, 1 Sieb, 1 Messbecher und 1 Gemüseribe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Paccheri 15)	250 g	375 g	500 g
Zucchini DE NL ES MA IT	1	2	2
Rosmarin	2 g**	3 g**	4 g
Knoblauchzehe ES	1	1,5**	2
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	1
Kochsahne 7)	300 g	300 g	300 g
Pistazien 28)	10 g	20 g	20 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Gemüsebrühe 10)	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. 400 g)
Brennwert	750 kJ/179 kcal	3169 kJ/757 kcal
Fett	8,43 g	35,40 g
– davon ges. Fettsäuren	3,75 g	15,75 g
Kohlenhydrate	19,49 g	81,84 g
– davon Zucker	2,68 g	11,24 g
Eiweiß	3,14 g	13,19 g
Salz	0,406 g	1,707 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 **15)** Weizen **28)** Pistazien

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **IT:** Italien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

Zucchini in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden.

Knoblauch abziehen.

Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. **Zitrone** in 4 Spalten schneiden.



2 Für die Gremolata

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Pistazien** 1 – 2 Min. rösten, herausnehmen und fein hacken.

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen.

Die Hälfte [drei Viertel | alle] **Rosmarinnadeln**, **Pistazien**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zitronenabrieb**, **Soft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** dazugeben und alles vermengen.



3 Nudeln kochen

Paccheri in das kochende **Wasser** geben und für 3 – 5 Min. bissfest garen.

Währenddessen in der großen Pfanne aus Schritt 2 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Zucchini**stifte darin 3 – 5 Min. anbraten.



4 Ablöschen

Paccheri nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Pastawasser*** auffangen.

Zucchinistifte mit dem **Pastawasser** und **Soft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte** ablöschen.



5 Soße kochen

Gemüsebrühe, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zitronenabrieb**, **Kochsahne** und die Hälfte des **geriebenen Hartkäses** in die Pfanne geben und 2 – 3 Min. unter Rühren einköcheln.

Paccheri in die Pfanne geben und 1 Min. mitkochen lassen. Nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Paccheri mit der **Soße** auf Tellern anrichten und mit restlichem **Hartkäse** und der **Pistazien-Zitronen-Gremolata** toppen.

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>

