

Frische Linguine in Blauschimmelkäsesoße mit Brokkolini, knusprigen Baconstrips & Mandelblättchen

Zeit sparen 15 Minuten • 1047 kcal • Tag 5 kochen

16



frische Linguine



Bacon (Scheiben)



Blauschimmelkäse



Brokkolini (Bimi)



Kochsahne



geriebener Hartkäse



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



Petersilie glatt



Thymian



Mandelblättchen



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|---------------------------------------|---------|---------|-------|
| frische Linguine 8) 13) 15) | 250 g | 375 g | 500 g |
| Bacon (Scheiben) | 100 g | 125 g | 200 g |
| Blauschimmelkäse 7) | 150 g | 225 g** | 300 g |
| Brokkolini (Bimi) | 200 g | 300 g | 400 g |
| Kochsahne 7) | 225 g** | 300 g | 450 g |
| geriebener Hartkäse 7) 8) | 20 g | 40 g | 40 g |
| Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl | 35 g | 53 g** | 70 g |
| Petersilie glatt/Thymian | 10 g | 10 g | 10 g |
| Mandelblättchen 22) | 10 g | 20 g | 20 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. 500 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 874 kJ/209 kcal | 4380 kJ/1047 kcal |
| Fett | 11,72 g | 58,72 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 6,49 g | 32,52 g |
| Kohlenhydrate | 16,26 g | 81,44 g |
| – davon Zucker | 2,35 g | 11,79 g |
| Eiweiß | 9,17 g | 45,92 g |
| Salz | 0,706 g | 3,537 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 **13)** Glutenhaltiges Getreide **15)** Weizen **22)** Mandeln

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

1



2



3



Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Einen großen Topf mit reichlich heißem **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Petersilien- und **Thymianblätter** getrennt voneinander fein hacken.

Blauschimmelkäse in ca. 2 cm Würfel schneiden.

Linguine und **Brokkolini** in das kochende **Wasser*** geben und 4 – 5 Min. kochen, bis der **Brokkolini** weich, aber noch bissfest ist. Danach durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Bacon braten

In einer großen Pfanne **Mandelblättchen** ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Baconscheiben in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Pasta fertigstellen

In derselben Pfanne **Knoblauch** und **Zwiebel** in **Rapsöl** 1 – 2 Min. anschwitzen.

Drei Viertel [alles | alles] der **Kochsahne**, **Blauschimmelkäse** und **Hartkäse** dazugeben und unter Rühren 2 – 3 Min. erhitzen, bis beide **Käse** geschmolzen sind.

Linguine und **Brokkolini** unter die **Soße** mischen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen. Mit **Baconscheiben** toppen, mit **Mandelblättchen** und gehackten **Kräutern** bestreuen.

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>

