

Würzige Spaghetti al Pomodoro mit Basilikumcremenocken und Pinienkernen

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 807 kcal • Tag 5 kochen

26



Spaghetti



Schalotte



Knoblauchzehe



Tomate



Basilikum



Oregano



Tomatensugo



Gemüsebrühpulver



Pinienkerne



Frischcreme



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Wasser*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spaghetti 15)	270 g	360 g	500 g
Schalotte DE NL FR	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Tomate NL ES BE PL MA	2	3	4
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Tomatensugo	200 g	300 g	400 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Pinienkerne	20 g	30 g	40 g
Frischcreme 7)	100 g	150 g	200 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 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. 690 g)
Brennwert	486 kJ/116 kcal	3376 kJ/807 kcal
Fett	3,8 g	26,5 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	12,5 g
Kohlenhydrate	16,2 g	112,1 g
– davon Zucker	2,2 g	15 g
Eiweiß	4 g	27,5 g
Salz	0,38 g	2,63 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

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **FR:** Frankreich **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** in einem Wasserkocher.

Schalotte und **Knoblauch** jeweils fein würfeln.

Tomaten in 2 cm Würfel schneiden.

Oreganoblätter fein hacken.

Basilikumblätter abzupfen und die Hälfte in feine Streifen schneiden.



Pinienkerne rösten

In einem großen Topf **Pinienkerne** ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis sie duften. Herausnehmen und beiseite stellen.



Onepot füllen

In denselben großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Zwiebel-** und **Knoblauchwürfel**, **Tomatenwürfel**, **Tomatensugo**, **Gemüsebrühpulver** und **Oregano** geben.

Spaghetti in der Mitte einmal durchbrechen und ebenfalls in den Topf geben.



Nudeln kochen

In den Topf 500 ml [750 ml | 1.000 ml] heißes **Wasser*** füllen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze abgedeckt 8 – 10 Min. kochen, bis die **Spaghetti** bissfest sind.

Wichtig: Dabei mind. alle 2 Min. umrühren, sonst kleben die **Spaghetti** am Topfboden fest!

Tipp: Wenn der Topfinhalt am Ende der Kochzeit zu flüssig ist, 1 Min. bei hoher Hitze aufkochen.



Für die Frischkäse-Nocken

Inzwischen in einer kleinen Schüssel **Frischcreme** mit den **Basilikumstreifen** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Wenn die **Spaghetti** gar sind, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf Teller verteilen.

Mit einem Löffel kleine Nocken von der **Basilikumcreme** abnehmen und auf den **Spaghetti** verteilen.

Mit **Hartkäse-Flakes**, gerösteten **Pinienkernen** und restlichem **Basilikum** toppen und genießen.

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>

