

Pasta nach Carbonara Art mit Bacon, Brokkoli und Kirschtomaten

Family 30 – 40 Minuten • 748 kcal • Tag 5 kochen



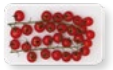
frische Linguine



Bacon (Scheiben)



Brokkoli



rote Kirschtomaten



Kochsahne



Hühnerbrühe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Maisstärke



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Wasser*, Salz*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 großen Topf mit Deckel und 1 hohes Rührgefäß

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Linguine 15)	250 g	375 g	500 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Brokkoli DE	1	1	1
rote Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Maisstärke	6 g	8 g	12 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	626 kJ/150 kcal	3130 kJ/748 kcal
Fett	6,6 g	33,1 g
– davon ges. Fettsäuren	3,7 g	18,5 g
Kohlenhydrate	16,4 g	82 g
– davon Zucker	2,3 g	11,5 g
Eiweiß	6,9 g	34,6 g
Salz	0,54 g	2,68 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 **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland



Für die Soße

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Bacon in dünne Streifen schneiden.

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**, 75 ml [100 ml | 150 ml] **Wasser***, **Hühnerbrühpulver** und **Maisstärke** gut vermischen, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.



Soße zubereiten

Einen großen Topf erhitzen und geschnittenen **Bacon** darin unter Rühren 1 – 2 Min. anbraten.

Mit dem **Sahnemix** ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen.

Weitere 3 – 4 Min. kochen, bis die **Soße** leicht andickt.



Soße vollenden

Die Hälfte des **Hartkäses** in die **Soße** rühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Topf abgedeckt beiseite stellen.

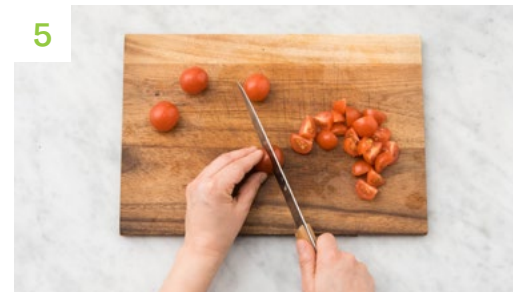


Für die Pasta

Brokkoli in mundgerechte **Röschen** brechen oder schneiden.

Reichlich heißes **Wasser*** in einen zweiten großen Topf füllen, **salzen*** und aufkochen.

Pasta und **Brokkoliröschen** hineingeben und alles für 4 – 5 Min. bissfest garen, danach abgießen.



Fertigstellen

Kirschtomaten halbieren.

Pasta und **Brokkoli** zur **Soße** geben, kurz umrühren und erwärmen.



Anrichten

Pasta in tiefen Tellern anrichten, mit **Kirschtomaten** und restlichem **Hartkäse** 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>

