

# Paccheri di Capra! Pasta mit Rinderhüftsteak

cremiger Ziegenkäsesoße und Basilikumpesto

30 – 40 Minuten • 1270 kcal • Tag 3 kochen

11



Rinderhüftsteak



frische Paccheri



Ziegenfrischkäsetaler



Babyspinat



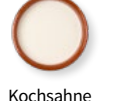
Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, gerieben



Pinienkerne



Hühnerbrühe



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Zucker\*, Pfeffer\*, Salz\*, Olivenöl\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß, Messbecher, Sieb, Pürierstab und Aluminiumfolie

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
frische Paccheri <b>15)</b>	375 g	500 g	750 g
Ziegenfrischkäsetaler <b>7)</b>	125 g	187,5 g**	250 g
Babypinacat	150 g	200 g	300 g
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Basilikum	10 g	10 g	20 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	40 g
Pinienkerne	10 g	20 g	20 g
Hühnerbrühe	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. 630 g)
Brennwert	850 kJ/203 kcal	5315 kJ/1270 kcal
Fett	9,6 g	60,1 g
– davon ges. Fettsäuren	4,1 g	25,5 g
Kohlenhydrate	18,9 g	118 g
– davon Zucker	1,9 g	11,9 g
Eiweiß	7,7 g	48,4 g
Salz	0,66 g	4,12 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 **ES:** Spanien



## Für das Pesto

Erhitze reichlich heißes **Wasser** im Wasserkocher.

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Pinienkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen. Aus der Pfanne nehmen und in ein hohes Rührgefäß geben.

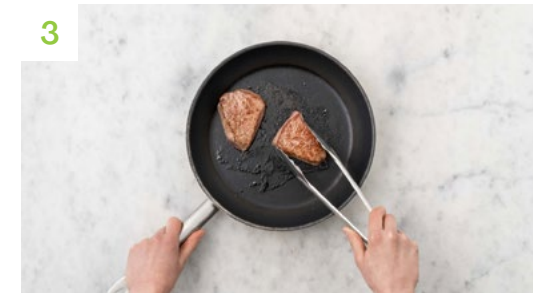
**Basilikumblätter**, **geriebenen Hartkäse**, 3 EL [4,5 EL | 6 EL] **Olivenöl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** zu den **Pinienkernen** geben und alles mithilfe eines Pürierstabs zu einem **Pesto** verarbeiten.



## Kleine Vorbereitung

**Zwiebel** fein würfeln.

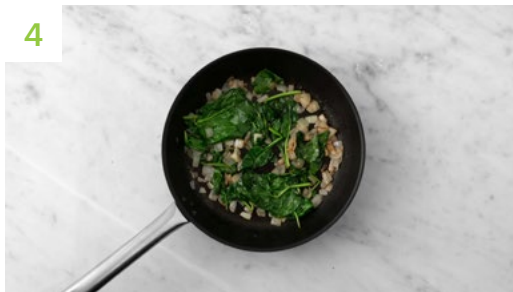
**Knoblauch** fein hacken.



## Steak anbraten

**Rindersteaks** von beiden Seiten **salzen\***.

In der großen Pfanne aus Schritt 1 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Rindersteaks** darin je Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium und 4 – 6 Min. für well done anbraten. **Rindersteaks** danach in Aluminiumfolie wickeln, beiseitelegen und mind. 5 Min. ruhen lassen.



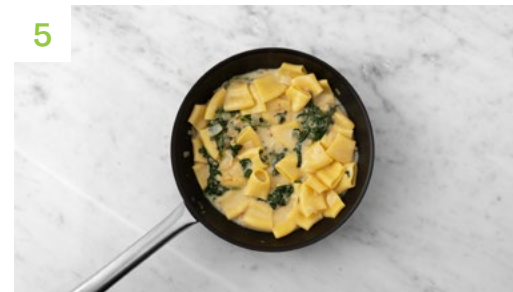
## Für die Nudeln

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

**Paccheri** darin 3 – 5 Min. bissfest garen. Danach durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochwasser** auffangen.

In der Pfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. glasig anschwitzen.

**Spinat** nach und nach hinzugeben, bis er zusammenfällt.



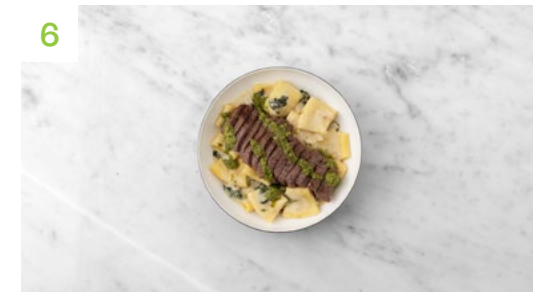
## Soße vollenden

**Pfanninhalt** mit **Kochsahne**, Kochwasser und **Hühnerbrühe** ablöschen.

Hitze reduzieren und **Ziegenkäse** unterrühren, bis er geschmolzen ist.

**Paccheri** zugeben und gut vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Rindersteak** in 1 cm Streifen schneiden.



## Anrichten

**Paccheri** auf tiefe Teller verteilen, **Steakstreifen** darüber anrichten und mit dem **Pesto** garnieren. Mit **Pfeffer\*** würzen 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>

