

Penne in cremiger Speck-Tomatensauce mit Spitzpaprika und Basilikum

extra schnell 15 – 25 Minuten • 992 kcal • Tag 5 kochen

26



Penne



Bacon (Streifen)



rote Spitzpaprika



Basilikum



Oregano



milder Chili-Mix



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Zwiebel



Hühnerbrühe



Kochsahne

GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne 15)	270 g	360 g	500 g
Bacon (Streifen)	100 g	180 g	200 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	2	3	4
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	20 g
milder Chili-Mix	4 g	6 g	8 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g	300 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. 5460 g)
Brennwert	76 kJ/18 kcal	4152 kJ/992 kcal
Fett	0,6 g	32,7 g
– davon ges. Fettsäuren	0,3 g	18,5 g
Kohlenhydrate	2,1 g	112,1 g
– davon Zucker	0,3 g	18,8 g
Eiweiß	0,7 g	37,3 g
Salz	0,09 g	4,78 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 **14)** Schwefeldioxid und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf ca. 2,5 L heißes **Wasser*** füllen, 1 EL [**1,5 EL | 2 EL**] **Salz*** hinzufügen und aufkochen lassen.

Zwiebel grob würfeln.

Spitzpaprika in 0,5 cm Ringe schneiden.



2 Pasta kochen

Penne in den großen Topf geben und 11 Min. bissfest garen. Danach durch ein Sieb abgießen und 50 ml [**75 ml | 100 ml**] **Kochwasser** auffangen.



3 Für die Soße

Oreganoblätter abzupfen und grob hacken.

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

Speckwürfel, **Zwiebel** und **Paprikaringe** darin 3 – 4 Min. anbraten. **Oregano** und Hälfte **Chili-Mix** hinzugeben und 1 weitere Min. anbraten



4 Soße vollenden

Pfanneninhalt mit **Kochsahne**, **Tomatenpesto**, 50 ml [**75 ml | 100 ml**] **Wasser*** und **Hühnerbrühe** ablöschen und 2 – 3 Min. einköcheln lassen. Hälfte **Hartkäse** unterrühren und mit **Salz***, kräftig **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



5 Pasta hinzugeben

Penne nach der Garzeit zusammen mit dem aufgefangenen **Kochwasser*** in die große Pfanne geben und vermengen, bis eine cremige **Soße** entsteht.



6 Anrichten

Basilikublätter abzupfen.

Penne auf tiefe Teller verteilen, mit restlichem **Hartkäse** und **mildem Chili-Mix** toppen und mit **Basilikublättern** garnieren.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili-Mix. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

