

# Cremige Conchiglie mit Bacon

## Champignons und Babyspinat

One-Pot-Gericht 25 – 35 Minuten • 908 kcal • Tag 3 kochen

27



Conchiglie



Bacon (Streifen)



braune Champignons



Babyspinat



Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Chilischote



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, gerieben



Hühnerbrühe



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



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 großer Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Conchiglie <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
Bacon (Streifen)	100 g	160 g	200 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
rote Chilischote <b>NL   ES   MA</b>	1	1	1
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 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.)

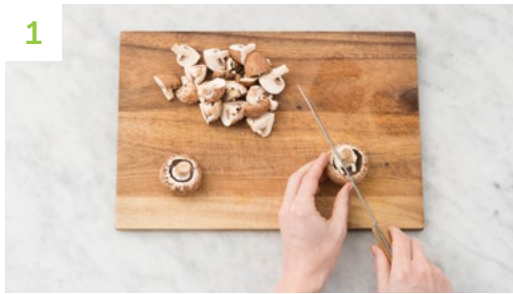
	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	543 kJ/130 kcal	3798 kJ/908 kcal
Fett	5,3 g	37,1 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	17,3 g
Kohlenhydrate	14,7 g	102,8 g
– davon Zucker	1,7 g	11,9 g
Eiweiß	5,2 g	36,7 g
Salz	0,46 g	3,21 g

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 **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze 500 ml [750 ml | 1.000 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

**Champignons** vierteln.

**Zwiebel** fein hacken.

**Knoblauch** fein hacken.



## 2 Zutaten anbraten

In einem großen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Bacon**, **Champignons**, gehackten **Knoblauch** und **Zwiebel** dazugeben und 2 – 3 Min. anbraten.



## 3 Pasta kochen

**Topfinhalt** mit 500 ml [750 ml | 1.000 ml] heißem **Wasser\***, **Hühnerbrühe** und **Kochsahne** ablöschen. Mit 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\*** würzen.

**Conchiglie** dazugeben und alles abgedeckt ca. 12 Min. köcheln lassen, bis die **Pasta** gar ist.

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

**Tipp:** Falls das Wasser zu schnell verkocht, gib schluckweise mehr Wasser dazu.



## 4 Chili schneiden

**Chili** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



## 5 Fertigstellen

**Babyspinat** und die Hälfte des **geriebenen Hartkäses** zur **Pasta** geben und alles 1 Min. weiterköcheln lassen. **Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Pasta** auf tiefen Tellern anrichten, mit restlichem **Hartkäse** und **Chili (Achtung: scharf!)** nach Belieben toppen und genießen.

**Guten Appetit!**

## Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

