

Spaghetti mit Paprikacremesoße dazu Pinienkern-Topping

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 836 kcal • Tag 5 kochen

36



Spaghetti



rote Spitzpaprika



Schalotte



Knoblauchzehe



Basilikum



Frischecreme



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Pinienkerne



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Gemüsebrühpulver



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Wasser*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

1 Pürierstab, 2 großer Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Spaghetti 15)	270 g	360 g	500 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	2	3	4
Schalotte DE NL FR ES	1	1,5**	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Frischecreme 7)	150 g	200 g	300 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Pinienkerne	20 g	30 g	40 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 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. 410 g)
Brennwert	861 kJ/206 kcal	3497 kJ/836 kcal
Fett	7,1 g	28,7 g
– davon ges. Fettsäuren	3,5 g	14,2 g
Kohlenhydrate	26,9 g	109,3 g
– davon Zucker	3,7 g	14,8 g
Eiweiß	8,2 g	33,1 g
Salz	0,97 g	3,95 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



Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Spitzpaprika längs halbieren, entkernen und in 2 cm Stücke schneiden.

Schalotte grob würfeln.

Knoblauch abziehen und halbieren.



Pinienkerne rösten

In einem großen Topf ohne Fettzugabe **Pinienkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen. Herausnehmen.



Für die Soße

In demselben Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erhitzen. **Paprika**, **Schalotte** und **Knoblauchhälften** darin 8 – 10 Min. anrösten, bis die **Paprika** weich ist. Dabei gelegentlich umrühren.



Spaghetti kochen

In einen zweiten großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen lassen.

Spaghetti in den Topf geben und 7 – 8 Min. bissfest kochen.

Basilikumblätter in Streifen schneiden.



Soße fertigstellen

Wenn das **Gemüse** weich ist, Topf vom Herd nehmen, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, **Gemüsebrühpulver**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“** und **Frischecreme** dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fertig gegarte **Spaghetti** durch ein Sieb abgießen, in den Topf mit der **Soße** geben und durchmischen.



Anrichten

Spaghetti auf Teller verteilen, mit gerösteten **Pinienkernen**, **Hartkäse-Flakes** und **Basilikumblättern** 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>

