

Spaghetti Calabrese mit Salsiccia-Käse-Topping dazu rustikales Gemüse

15 – 25 Minuten • 907 kcal • Tag 2 kochen

24



Salsiccia



Karotte, Kohlrabi und
Lauch, vorgeschnitten



Spaghetti



Kochsahne



Calabrese Pesto



Basilikum



Oregano



Hühnerbrühe



Knoblauchzehe



milder Chili-Mix



Hartkäse ital. Art, geraspelt



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

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Salsiccia	100 g	200 g	200 g
Karotte, Kohlrabi und Lauch, vorgeschnitten	200 g	300 g	400 g
Spaghetti 15)	270 g	360 g	500 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Calabrese Pesto 7)	50 g	75 g**	100 g
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 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. 460 g)
Brennwert	825 kJ/197 kcal	3793 kJ/907 kcal
Fett	7,6 g	34,9 g
– davon ges. Fettsäuren	3,8 g	17,6 g
Kohlenhydrate	24,2 g	111,4 g
– davon Zucker	2,4 g	11 g
Eiweiß	7,2 g	32,9 g
Salz	0,9 g	4,14 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: **ES:** Spanien

1



2



3



Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Knoblauch fein hacken.

In einer großen Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Salsiccia** aus dem Darm lösen, zusammen mit **Knoblauch** und **Chili-Mix** 3 – 4 Min. anbraten. Herausnehmen und in eine kleine Schüssel geben.

Währenddessen in einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen. **Pasta** hinzugeben und 7 – 8 Min. bissfest garen.

Für die Soße

In der Pfanne aus Schritt 1, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl** erhitzen. **Gemüse-Mix** darin 3 – 4 Min. anbraten.

Währenddessen **Kräuter** zusammen hacken.

Pfanneninhalt mit 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser***, **Calabrese Pesto**, **Kochsahne** und **Hühnerbrühe** ablöschen und 2 – 3 Min. einkochen lassen.

Anrichten

Pasta nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und in die **Soße** geben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Käse und **Kräuter** in die Schüssel mit **Salsiccia** geben und vermengen.

Calabrese-Pasta auf tiefe Teller verteilen und mit **Salsiccia-Käse-Kräuter-Topping** garnieren.

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>

