

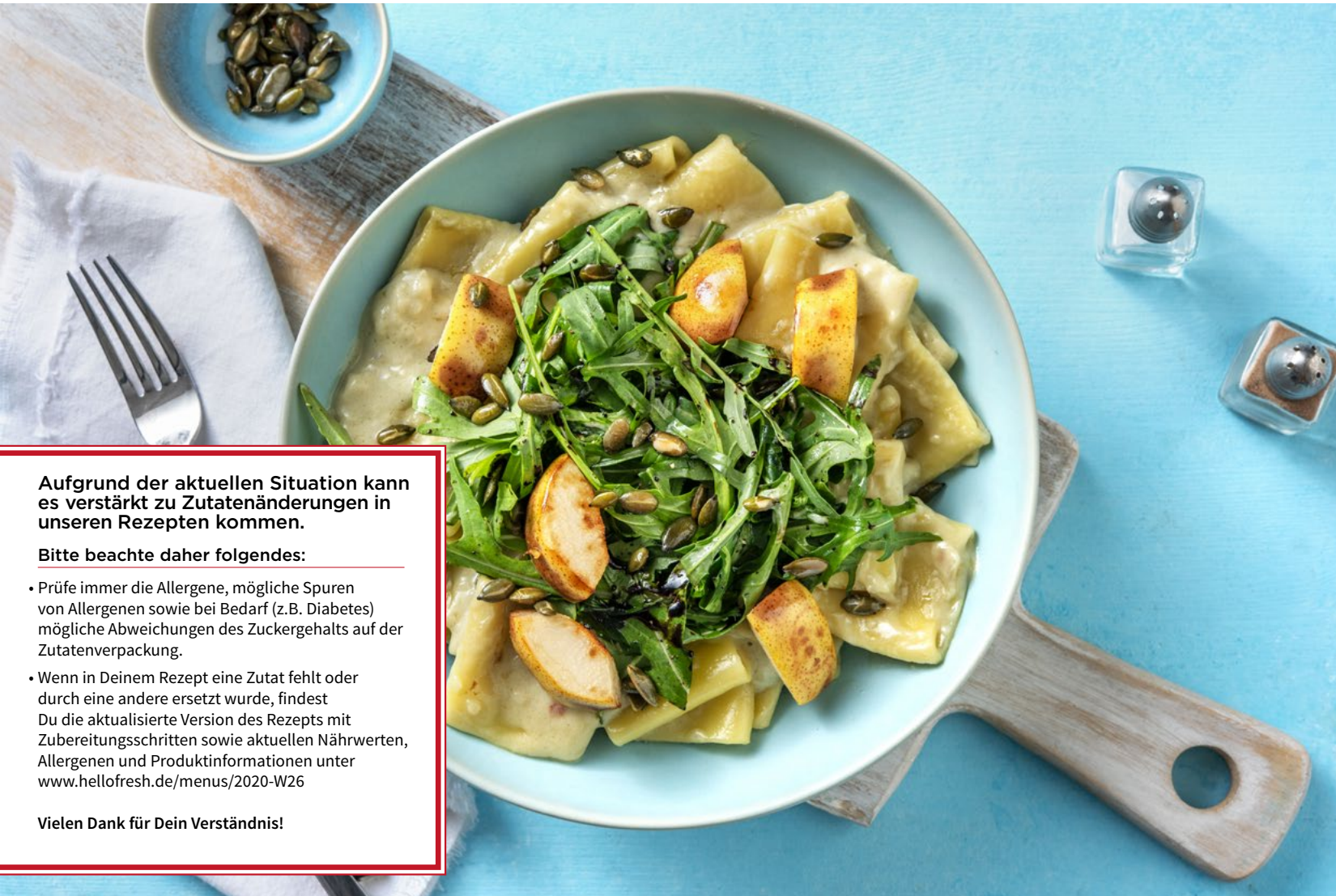


# CREMIGE PASTA MIT BLAUSCHIMMELKÄSE, gebratener Birne und Rucolasalat



## HELLO KNOBLAUCH

*Jeder kennt die Knoblauchfahne!  
Verantwortlich ist der Inhaltsstoff Allicin.  
Die schwefelhaltige Substanz entsteht,  
wenn Knoblauch zerkleinert wird.*



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W26](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W26)

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**



Blauschimmelkäse



frische Paccheri



Kochsahne



Schalotte



Knoblauchzehe



Rucola



Balsamico-Crème



Birne



Kürbiskerne

20 [20 | 20] Min. 25 [25 | 25] Min.

Stufe 1

Thermomix kocht

Veggie

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse** und **Obst** ab.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 großen Topf** und **1 kleine Pfanne**.



## 1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Einen großen Topf mit reichlich **Wasser** füllen, **salzen\*** und zum Kochen bringen.

**Schalotte** und **Knoblauchzehe** abziehen, **Schalotte** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl\*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

## 2 SOSSE & SALAT

**Blauschimmelkäse**, **Kochsahne** und 50 g [75 g | 100 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** vermischen. Anschließend anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **7 Min./90 °C/Stufe 2,5** erhitzen.

Währenddessen in einer kleinen Schüssel **Rucola** mit **Balsamicocreme** vermengen, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und fortfahren.

## 3 PACCHERI KOCHEN

**Paccheri** im kochenden **Wasser** 4 – 6 Min. bissfest kochen. Danach durch den Varoma-Behälter abgießen und zurück in den großen Topf geben.

Währenddessen die **Birnen** braten.



## 4 BIRNE BRATEN

**Birne** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Birnenviertel** in 2 cm große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. Dann **Birnenstücke** und **Kürbiskerne** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.

## 5 PASTA VOLLENDEN

**Soße** aus dem Mixtopf zur **Pasta** in den großen Topf geben und vorsichtig vermengen. **Pasta** mit **Soße** bei mittlerer Hitze erwärmen und unter Rühren ca. 1 Min. kochen, bis die **Soße** dick genug ist. Währenddessen die **Pasta** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

## 6 ANRICHTEN

**Pasta** mit **Soße** auf tiefen Tellern anrichten, mit **Rucola** toppen und mit **Birnenstücken** und **Kürbiskernen** garnieren.

# Guten Appetit!

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Blauschimmelkäse 5)	150 g	225 g ☉	300 g
frische Paccheri 1)	250 g	375 g	500 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml ☉	400 ml
Schalotte DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Birne NL   BE	1	1½ ☉	2
Kürbiskerne	20 g	40 g	40 g
Öl für Schritt 1	10 g	15 g	20 g
Wasser für Schritt 2	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	797 kJ/191 kcal	3.701 kJ/885 kcal
Fett	8,67 g	40,28 g
– davon ges. Fettsäuren	4,97 g	23,09 g
Kohlenhydrate	20,34 g	94,47 g
– davon Zucker	4,03 g	18,73 g
Eiweiß	5,02 g	23,32 g
Salz	0,466 g	2,165 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

- 1) Glutenthaltiges Getreide 5) Milch
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande BE: Belgien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar.