

Pasta alla Cacciatore

mit Hähnchen und Oliven-Basilikum-Topping

Zeit sparen 15 Minuten • 3734 kJ/892 kcal • Tag 3 kochen

28



Hähnchengeschnetzeltes, mariniert



Fettuccine



Tomatensugo



Knoblauchzehe



Zwiebel



Geschwärzte Oliven



Hartkäse geraspelt



Karotte



Basilikum



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



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

Gut im Haus zu haben

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes, mariniert	250 g	375 g	500 g
Fettuccine 15)	270 g	360 g	500 g
Tomatensugo 14)	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Geschwärtzte Oliven	50 g	70 g	100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g	6 g	8 g
Olivenöl*	Angaben im Text		
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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 510 g)
Brennwert	731 kJ/175 kcal	3734 kJ/892 kcal
Fett	4,84 g	24,75 g
– davon ges. Fettsäuren	1,15 g	5,87 g
Kohlenhydrate	22,10 g	112,94 g
– davon Zucker	3,54 g	18,11 g
Eiweiß	10,06 g	51,40 g
Salz	0,645 g	3,294 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)** Schwefeldioxyde 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 **IL:** Israel **NZ:** Neuseeland



Kleine Vorbereitung

Reichlich heißes **Wasser*** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Tip: Das Wasser sollte so salzig wie Meerwasser sein.

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Zwiebel halbieren, abziehen und fein würfeln.

Gewaschene **Karotte** grob raspeln.



Nudeln kochen

Fettuccine in das kochende **Wasser** geben und für 11 – 12 Min. bissfest kochen.

Nach der Garzeit durch ein Sieb abschütten und dabei 150 ml [225 ml | 300 ml] **Kochwasser** auffangen.



Währenddessen

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und darin mariniertes **Hähnchen**

Geschnetzeltes, Karotten, Zwiebel und **Knoblauch** für 4 – 5 Min. anbraten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Für das Topping

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.

Oliven grob hacken.



Letzte Schritte

Pfanneninhalte mit **Tomatensugo** und „**Hello Buon Appetito**“ ablöschen und für 1 – 2 Min. köcheln lassen.

Fettuccine, aufgefangenes **Kochwasser** sowie die Hälfte der **Oliven** und die Hälfte des **Basilikums** in die Pfanne geben und alles für 1 – 2 Min. kochen, bis die **Soße** eindickt und an den **Nudeln** hält. Mit **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Nudeln auf tiefen Tellern anrichten und mit **Hartkäse**, den restlichen **Oliven** und restlichem **Basilikum** toppen.

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>

