

Pasta Diavolo! Feurige Strozzapreti mit Chorizo und rotem Gemüse

Viel Gemüse 30 – 40 Minuten • 3506 kJ/838 kcal • Tag 5 kochen



rote Spitzpaprika



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Chilischote



Chorizo



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Kirschtomatenpolpa



frische Strozzapreti



Hartkäse geraspelt



Basilikum



Petersilie



Tomatenmark



Hühnerbrühe



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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
rote Spitzpaprika NL ES	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
rote Chilischote NL MA ES	1	1	1
Chorizo 7)	80 g	120 g	160 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	2 g	3 g**	4 g
Kirschtomatenpolpa	1	1,5**	2
frische Strozzapreti 15)	375 g	500 g	750 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Basilikum/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Zucker*	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. 560 g)
Brennwert	621 kJ/148 kcal	3506 kJ/838 kcal
Fett	3,35 g	18,92 g
– davon ges. Fettsäuren	1,19 g	6,73 g
Kohlenhydrate	22,63 g	127,73 g
– davon Zucker	4,02 g	22,72 g
Eiweiß	5,76 g	32,54 g
Salz	0,591 g	3,334 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

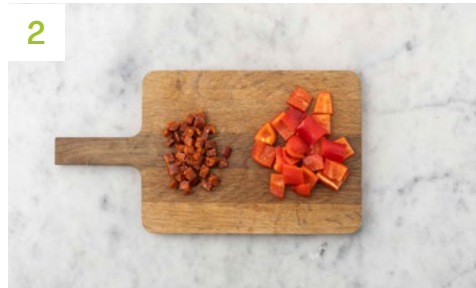
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Zu Beginn

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



Gemüse schneiden

Spitzpaprika halbieren, Kerne und Strunk entfernen und **Paprikahälften** in 2 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel vierteln, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Chorizo in 1 cm große Würfel schneiden.



Chili schneiden

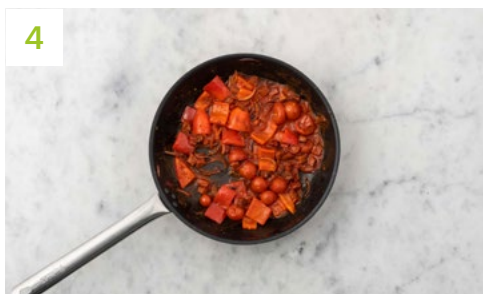
Petersilienblätter fein hacken.

Basilikumblätter in Streifen schneiden.

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

Die Hälfte der **Chilistreifen** in die Pfanne zur **Soße** geben.

Tipp: Wenn du es richtig scharf magst, lass' die Kerne in dem Chili.



Chorizo braten

In einer großen Pfanne **Chorizo**, **Zwiebeln** und **Spitzpaprika** 3 – 4 Min. anbraten.

Knoblauch, die Hälfte [**drei Viertel** | **alles**] vom **Tomatenmark**, **Hühnerbrühpulver** und „**Hello Harissa**“ dazugeben und 1 Min. mitbraten.

Kirschtomatenpolpa in die Pfanne geben und 4 – 5 Min. köcheln lassen.



Strozzapreti kochen

Strozzapreti in den großen Topf mit kochendem **Wasser** geben und 3 – 5 Min. bissfest garen.

Dann durch ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser** auffangen und zur **Tomatensoße** geben.

Gehackte **Petersilie** in die **Soße** geben.

Soße mit **Salz***, **Pfeffer*** und einem guten 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** abschmecken.



Anrichten

Strozzapreti unter die **Soße** mischen und auf Teller verteilen.

Mit **Basilikumstreifen**, restlichem **Chili** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) und **Hartkäseflakes** 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>

