



SCHARFE PASTA ARRABBIATA MIT KIRSCHTOMATEN, Käsecrumble, Rucola und Mozzarella



HELLO ROTER CHILI

Echt scharf! Der Chili bringt heute Würze auf Deinen Teller – obendrein ist er noch richtig gesund!



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



rote Zwiebel



rote Chilischote



Basilikum



Oregano



Semmelbrösel



Mozzarella (Bocconcino)



geriebener Hartkäse



Rucola



Tomaten



Penne



milde Chiliflocken



Basamicoessig

30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **1**

Veggie

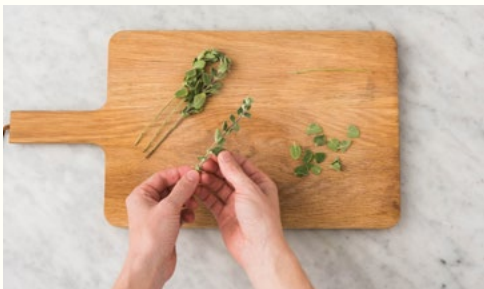
leichter Genuss Zeit sparen

Wieder einmal möchten wir Dir Bella Italia nach Hause bringen. Am besten gelingt das immer noch über Gerichte, die genauso einfach wie genial sind: frische, aromatische Zutaten, Käse und beste Pasta – das alles kommt heute zusammen. Durch die Kirschtomaten erhält Deine Soße ganz besonders viel Geschmack, der mit rotem Chili ordentlich aufgepeppt wird. Für Frische sorgt der Rucola, der perfekt zu Pasta, Soße und den zwei Käsesorten passt.

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Pürierstab**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Sieb** und **1 große Pfanne**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden.

Chili halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Chilihälften** (**Achtung: scharf!**) in dünne Streifen schneiden.

Oregano abzupfen und alles auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



2 OFENGEMÜSE VORBEREITEN

Kirschtomaten halbieren. **Tomaten**

halbieren und grob würfeln und zusammen mit den **Kirschtomaten** zum **Gemüse**

geben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** und **Balsamicoessig**

beträufeln. Anschließend auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min. backen.



3 PASTA KOCHEN

In einen großen Topf reichlich kochendes Wasser geben, **salzen***, aufkochen lassen.

Anschließend **Pasta** ins kochende Wasser geben und für ca. 12 Min. garen, bis sie bissfest sind. **Pasta** in ein Sieb abgießen.



4 KÄSEBRÖSEL ZUBEREITEN

Basilikum fein hacken. In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Semmelbrösel**, **geriebenen Hartkäse** und **zwei Drittel** des gehackten **Basilikums** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Käsebrösel** goldbraun ist.

★ **TIPP:** So richtig knusprig werden die Käsebrösel, wenn Du die Pasta mit den Bröseln im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 5 Min. überbackst.



5 SOSSE VOLLENDEN

Nach der Garzeit **Ofengemüse** und **Sud** in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer feinen **Soße** mixen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Chiliflocken** würzen.



6 ANRICHTEN

Tomatensoße zur **Pasta** geben und vermischen. **Rucola** unterheben und auf Teller verteilen, **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen, auf der **Pasta** verteilen und mit **Käsebrösel** und restlichem **Basilikum** toppen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel ES	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Chilischote NL ES	1	1½	2
Basilikum/Oregano	20 g	20 g	20 g
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Tomaten BE NL	2	3	4
Balsamicoessig 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Penne 1)	250 g	375 g	500 g
Semmelbrösel 1)	25 g	25 g	50 g
geriebener Hartkäse 5)	20 g	20 g	40 g
milde Chiliflocken	2 g	3 g	4 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	2	2
Öl* für Schritt 2	2 EL	3 EL	4 EL
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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	734 kJ/176 kcal	3.782 kJ/904 kcal
Fett	6 g	32 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	22 g	111 g
- davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	7 g	36 g
Salz	1 g	1 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) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande BE: Belgien



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at

GUTEN APPETIT!