

# Schnelle Paccheri mit Pistazien-Gremolata in zitroniger Mascarponesoße

Vegetarisch **Zeit sparen** 15 Minuten • 3492 kJ/835 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Paccheri



Pistazien



Petersilie glatt



Rosmarin



Knoblauchzehe



Zitrone, gewachst



Gemüsebrühe



geriebener Hartkäse



Mascarpone



Zucchini



- 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.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse, 1 Sieb, und 1 Gemüsereibe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Paccheri <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
Pistazien <b>28)</b>	10 g	20 g	20 g
Petersilie glatt/Rosmarin	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1,5**	2
Zitrone, gewachst <b>UY   RS   ES   AR   TR</b>	1	1	1
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Mascarpone <b>7)</b>	125 g**	187,5 g**	250 g
Zucchini <b>ES   NL</b>	1	2	2

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. 390 g)
Brennwert	903 kJ/216 kcal	3492 kJ/835 kcal
Fett	11,91 g	46,04 g
– davon ges. Fettsäuren	6,17 g	23,83 g
Kohlenhydrate	20,05 g	77,49 g
– davon Zucker	2,39 g	9,25 g
Eiweiß	3,30 g	12,76 g
Salz	0,412 g	1,594 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen **28)** Pistazien

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

**Ursprungsländer:** **UY:** Uruguay **RS:** Serbien **ES:** Spanien

**AR:** Argentinien **TR:** Türkei **NL:** Niederlande



## Kleine Vorbereitung

Kochendes **Wasser\*** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

Die Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden.

**Knoblauch** abziehen.

**Zitrone** heiß abwaschen und Schale abreiben.

**Zitrone** danach in 4 Spalten schneiden.



## Für die Gremolata

**Pistazien** in einer großen Pfanne ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, herausnehmen und fein hacken.

**Petersilienblätter** und die Hälfte [drei Viertel | alles] der **Rosmarinnadeln** fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

**Knoblauch** in die Schüssel zu den **Kräutern** pressen und zusammen mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zitronenschale**, **Soft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalten**, den **Pistazien**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## Nudeln kochen

**Paccheri** in das kochende **Wasser** geben und für 3 – 5 Min. bissfest garen.

Währenddessen 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** in der großen Pfanne erhitzen.

**Zucchini** hinzugeben und für 3 – 5 Min. anbraten.



## Ablöschen

50 ml [75 ml | 100 ml] **Pastawasser\*** abmessen und kurz beiseitestellen.

**Paccheri** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen.

**Zucchini** mit dem **Pastawasser** und **Soft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalten** ablöschen.

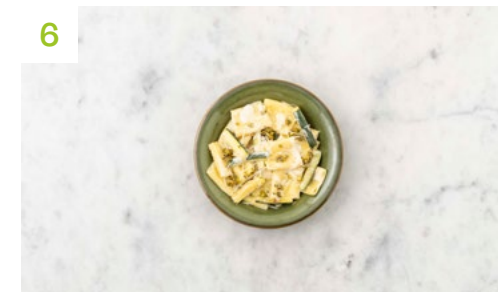


## Sauce kochen

**Gemüsebrühe**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zitronenschale**, **Mascarpone** und die Hälfte des geriebenen **Hartkäses** in die Pfanne geben und für 2 – 3 Min. unter Rühren einköcheln.

**Paccheri** in die Pfanne geben und für 1 Min. kochen lassen.

Nach Belieben mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Paccheri** mit der **Soße** auf einem Teller anrichten und mit dem restlichen **Hartkäse** und der **Pistazien-Zitronen-Gremolata** toppen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

