



Leichter kochen,
besser essen!



5
KW33
2016 **thermomix**



innerhalb von
5 Tagen genießen

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Verschärft: Tomaten-Penne mit Chorizo mit roter Paprika

Mhm ... Diese Pfanne wird Dich zum Schwitzen bringen!
Denn nach dem Genuss dieser würzigen und pikant-scharfen
Pasta wirst Du Dir sicherlich fein säuberlich alle Finger ablecken
und überlegen, Deinen nächsten Urlaub mal wieder in Spanien
zu verbringen. Guten Appetit!



45 min.



50 min.



Stufe 3



2 Portionen



Chorizo



Penne



stückige Tomaten



rote Paprika



Parmesan



Chilipulver



Knoblauch

Für 2 Personen.....

- 20 g Parmesan, in Stücken (ca. 2 cm) 7)
- 2 Scheiben Chorizo
- 1 rote Paprika
- ¼ Knoblauch
- 1 Dose stückige Tomaten
- 250 g Penne 1)
- 1 g mildes Chilipulver 15)

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren.
Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen nach den Sicherheitsregelungen vom Thermomix anpasst.

Gut im Haus zu haben

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Thermomix, kleine Schüssel, große Pfanne

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 516 kcal/2565 kJ
Kohlenhydrate: 73 g
Fett: 12 g, Eiweiß: 24 g
Cholesterin: 183 mg
Ballaststoffe: 11 g



1 Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

2 1200 g Wasser in den Mixtopf einwiegen und **10 Min./100° C/Stufe 1** zum Kochen bringen. Währenddessen **Chorizo** in Würfel schneiden. **Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und längs in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. **Paprikastreifen** im Varoma-Behälter verteilen, dabei drauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. **Paprikastreifen** mit 1½ TL **Olivenöl** beträufeln und mit 1 Prise **Salz** und **Pfeffer** würzen. Varoma verschließen.



3 1½ TL **Salz** und **Penne** durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/↻/Stufe 1** bissfest garen. Währenddessen in einer großen Pfanne 1 EL **Olivenöl** erhitzen, **Chorizowürfel** darin unter Wenden ca. 4 Min. anbraten, bis sie Farbe annehmen. **Knoblauch** dazu pressen, ca. ½ Min. mitbraten. **Stückige Tomaten** und **Chilipulver** (Achtung: scharf!) zufügen und die **Soße** bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis sie sämig und glänzend ist.

4 Varoma abnehmen. Gegarte **Paprika** in die **Chorizo-Soße** geben. **Penne** nach der Garzeit in den Gareinsatz abgießen und vorsichtig unter die **Soße** heben.

5 **Tomaten-Chorizo-Penne** auf tiefe Teller verteilen, mit geriebenem **Parmesan** bestreuen und genießen.

