



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.

