



Würstchen-Orecchiette

mit Rucola und Parmesan



HELLO ORECCHIETTE

Die runden Orecchiette, übersetzt Öhrchen, werden traditionell in Apulien hergestellt.



Orecchiette



Nürnberger Würstchen



Knoblauchzehe



Kirschtomaten



Zitrone



Rucola



Parmesan



Gewürzmischung



Sahne

25 min.

35 min.

Stufe 1

Thermomix
übernimmt alles

Neuentdeckung

Tag 1 - 5 kochen

Es geht rund! Unsere herzhafte Würstchen-Orecchiette kombiniert la dolce vita und die herzhafte Küche Bayerns auf eine so charmante und leckere Weise, dass Du für einen kurzen Moment die Zeit vergisst. Kochlöffel schwingen, genießen und träumen – guten Appetit!

thermomix

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du eine **Saftpresse**, eine **Gemüsereibe**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**. Entdecke die **Würstchen-Orecchiette**.



1 ORECCHIETTE VORBEREITEN
Orecchiette im Varoma-Behälter verteilen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Mit 2 Prisen **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Nürnberger Würstchen** in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden und auf dem Einlegeboden verteilen. Einlegeboden einsetzen und Varoma verschließen.



2 PARMESAN ERKLEINERN
Parmesan in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern, anschließend in eine kleine Schüssel füllen. **500 g Wasser** und $\frac{1}{2}$ TL **Salz** in den Mixtopf geben. Varoma aufsetzen und **12 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen. Währenddessen **Knoblauch** abziehen. **Kirschtomaten** halbieren. Schale der **Zitrone** abreiben, **Zitrone** entsaften. **Rucola** grob zerkleinern. Varoma abnehmen und kurz beiseitestellen. Mixtopf leeren und trocknen.



3 WÜRSTCHEN DÜNSTEN
Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, mithilfe des Spatels nach unten schieben. **15 g Öl** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Kirschtomaten**, vorgegarte **Nürnberger Würstchen**, etwas **Zitronenabrieb**, **Gewürzmischung** und **2 Prisen Salz** und **Pfeffer** zugeben und **3 Min./100 °C/↻/Stufe 1** dünsten.



4 MIT SAHNE VERFEINERN
Sahne und 2 Prisen **Salz** und **Pfeffer** zugeben und **2 Min./98 °C/↻/Stufe 1** garen.



5 ORECCHIETTE UNTERHEBEN
Orecchiette in eine große Schüssel geben. **Würstchen-Tomaten-Mischung** und **Rucola** dazugeben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben. Nach Geschmack mit etwas **Zitronensaft** und **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



6 ANRICHTEN
Würstchen-Orecchiette auf Teller verteilen, mit geriebenem **Parmesan** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

Orecchiette 1)	200 g
Knoblauchzehe ES	$\frac{1}{2}$
Kirschtomaten	150 g
Zitrone ES	1
Nürnberger Würstchen	200 g
Rucola	50 g
Parmesan 3) 7)	20 g
Gewürzmischung „Italia“ 15)	2 g
Sahne 7)	100 ml

Salz*, Öl*, Pfeffer*

* Gut im Haus zu haben.
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	811 kJ/194 kcal	3290 kJ/787 kcal
Fett	11 g	44 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	18 g
Kohlenhydrate	16 g	66 g
- davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	7 g	31 g
Ballaststoffe	0 g	0 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Gluten 3) Ei 7) Lactose
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at