



# Würstchen-Orecchiette-Pfanne

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 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Es geht rund! Unsere herzhafte Würstchen-Orecchiette-Pfanne 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!

# LOS GEHT'S

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf** (mit **Deckel**), eine **Gemüsereibe**, **1 große Pfanne**, eine **Knoblauchpresse** und ein **Sieb**. Entdecke die **Wurstchen-Orecchiette-Pfanne**.



## 1 ORECCHIETTE GAREN

In einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser** füllen, leicht **salzen** und einmal aufkochen lassen. **Orecchiette** darin ca. 5 Min. garen.



## 2 IN DER ZWISCHENZEIT

**Knoblauch** abziehen. **Kirschtomaten** halbieren. Schale der **Zitrone** abreiben und **Zitrone** anschließend halbieren. **Nürnberger Würstchen** in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. **Rucola** grob zerkleinern. **Parmesan** reiben.



## 3 WÜRSTCHEN ANBRATEN

In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] **Öl** stark erhitzen, **Würstchenstücke** darin 3 – 4 Min. goldbraun braten.



## 4 TOMATEN ANSCHWITZEN

**Knoblauch** zu den **Würstchen** pressen, **Kirschtomatenhälften**, etwas **Zitronenabrieb** und **Gewürzmischung** zufügen und ca. 1 Min. bei mittlerer Stufe anschwitzen. Mit **Sahne** ablöschen und einmal aufkochen lassen, anschließend Pfanne vom Herd nehmen.



## 5 ORECCHIETTE UNTERHEBEN

**Orecchiette** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und auch in die Pfanne geben. Nach Geschmack etwas **Zitronensaft** dazupressen und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



## 6 ZUM SCHLUSS

Zerkleinerten **Rucola** unterheben und alles gut miteinander vermischen. **Würstchen-Orecchiette-Pfanne** auf Teller verteilen, mit geriebenem **Parmesan** bestreuen und genießen.

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Orecchiette 1)	200 g	400 g
Knoblauchzehe ES	½	1
Kirschtomaten	150 g	300 g
Zitrone ES	1	2
Nürnberger Würstchen	200 g	400 g
Rucola	50 g	100 g
Parmesan 3) 7)	20 g	40 g
Gewürzmischung „Italia“ 15)	2 g	4 g
Sahne 7)	100 ml	200 ml

Salz\*, Öl\*, Pfeffer\*

\* Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Menge in Klammern)  
 ☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

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

*Guten Appetit!*