

Käsig-cremiger Paccheri-Auflauf mit Brokkoli und Petersilien-Topping

10 Min. Vorbereitung Family Vegetarisch 35 – 45 Minuten • 880 kcal • Tag 5 kochen

28



Brokkoli



junger Gouda, gerieben



Knoblauchzehe



Kochsahne



Gemüsebrühpulver



Petersilie glatt



Thymian



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



Hartkäse ital. Art, geraspelt



frische Paccheri



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Pfeffer*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

1 Aluminiumfolie, 1 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Brokkoli DE	1	1	1
junger Gouda, gerieben 7)	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Kochsahne 7)	225 g**	300 g	450 g
Gemüsebrühpulver 10)	6 g	8 g	12 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 g
frische Paccheri 15)	250 g	375 g	500 g

**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.)

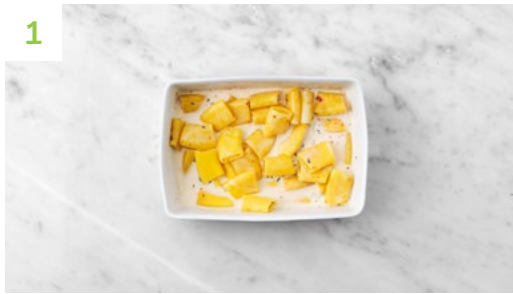
	100 g	Portion (ca. 550 g)
Brennwert	670 kJ/160 kcal	3683 kJ/880 kcal
Fett	7,9 g	43,2 g
– davon ges. Fettsäuren	4,6 g	25,4 g
Kohlenhydrate	15,1 g	82,7 g
– davon Zucker	2,1 g	11,7 g
Eiweiß	4,9 g	26,7 g
Salz	0,72 g	3,96 g

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

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



Auflauf vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

In einem Wasserkocher 200 ml [300 ml | 400 ml] **Wasser*** erhitzen.

Thymianblätter fein hacken.

In einer Auflaufform **Kochsahne**, „Hello Paprika“, **Gemüsebrühe**, **Thymian**, **Pfeffer*** und 200 ml [300 ml | 400 ml] heißes **Wasser*** vermengen.

Pasta untermengen und Auflaufform mit einem ausreichend großen Bogen Aluminiumfolie abdecken, sodass alles dicht abgeschlossen ist.



Auflauf backen

Bedeckte Auflaufform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Ofen 20 – 25 Min. abgedeckt backen.



Brokkoli vorbereiten

Während der Backzeit, **Brokkoli** in mundgerechte **Röschen** teilen.

In einer großen Schüssel **Brokkoli**, die Hälfte des **Hartkäses**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



Brokkoli und Käse dazugeben

Brokkoli neben der Auflaufform gleichmäßig verteilen und 15 Min. backen.



Alles fertigbacken

Alufolie von der Auflaufform vorsichtig abziehen. **Gouda** und restlichen **Hartkäse** darüber streuen.

Alles wieder in den Ofen geben und mit der Grillfunktion 2 – 3 Min backen, bis der **Brokkoli** leicht gebräunt und weich und der Auflauf goldbraun ist.

Petersilie fein hacken.



Anrichten

Käsig-cremigen **Auflauf** auf Teller verteilen.

Brokkoli daneben anrichten.

Mit **Petersilie** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

