

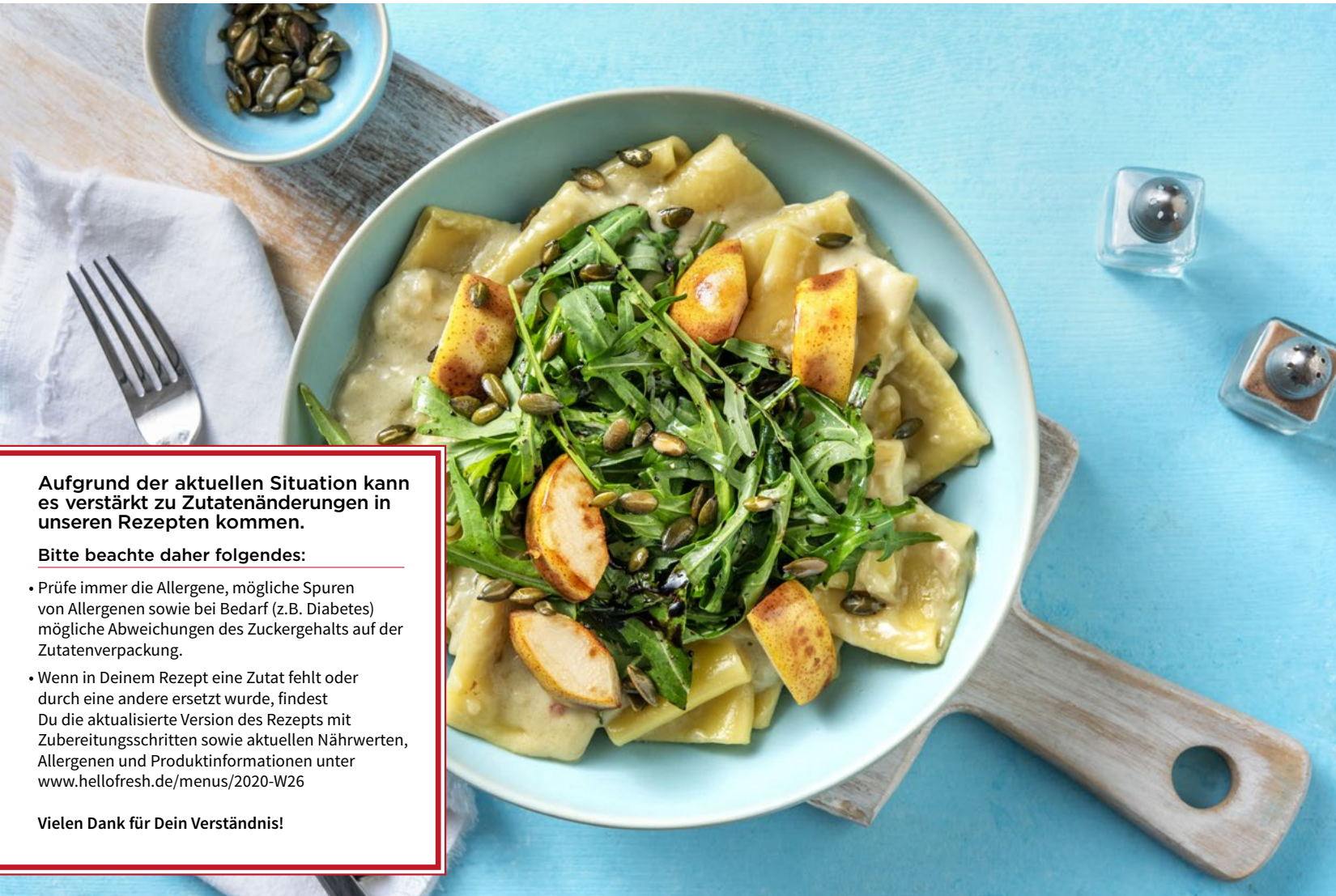


CREMIGE PASTA MIT BLAUSCHIMMELKÄSE, gebratener Birne und Rucolasalat



HELLO KNOBLAUCH

*Jeder kennt die Knoblauchfahne!
Verantwortlich ist der Inhaltsstoff Allicin.
Die schwefelhaltige Substanz entsteht,
wenn Knoblauch zerkleinert wird.*



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W26

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Blauschimmelkäse



frische Paccheri



Kochsahne



Schalotte



Knoblauchzehe



Rucola



Balsamico-Crème



Birne



Kürbiskerne

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **2**

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.

Wasche **Obst** und **Salat** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel**, **1 Pürierstab**, **1 Sieb** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Schalotte und **Knoblauchzehe** abziehen und fein hacken.

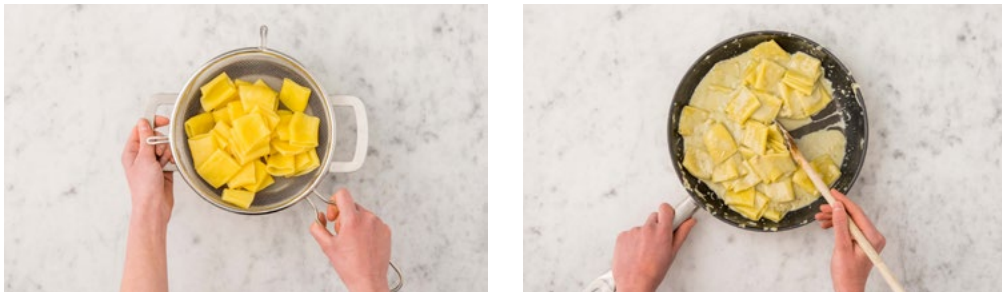
Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Birnenviertel** in 2 cm große Stücke schneiden.

In einem hohen Rührgefäß **Blauschimmelkäse**, **Kochsahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** mit einem Pürierstab fein pürieren.



4 PASTA KOCHEN

Paccheri im großen Topf 4 – 6 Min. nach Belieben bissfest kochen. Danach durch ein Sieb abgießen.



5 PASTA VOLLENDEN

In der großen Pfanne wieder 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und gehackte **Zwiebel** und **Knoblauch** 2 Min. glasig anschwitzen. **Pfanneninhalt** mit dem **Blauschimmelkäse-Mix** ablöschen und 1 Min. köcheln lassen. Gekochte **Pasta** hinzufügen und unter Rühren 1 weitere Min. kochen, bis die **Soße** dick genug ist.



2 SALAT MARINIEREN

In einer kleinen Schüssel **Rucola** mit **Balsamicocreme** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Einen großen Topf mit reichlich heißem Wasser füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

3 BIRNE BRATEN

In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. Dann **Birnen** und **Kürbiskerne** hineingeben und ca. 3 Min. anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.



6 ANRICHTEN

Pasta mit **Soße** auf tiefen Tellern anrichten, mit **Rucola** toppen und mit **Birnen** und **Kürbiskernen** garnieren.

Guten Appetit!



2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Blauschimmelkäse 5)	150 g	225 g	300 g
frische Paccheri 1)	250 g	375 g	500 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Schalotte DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Rucola	50 g	75 g	100 g
Balsamico-Creme 1) 11)	12 ml	12 ml	24 ml
Birne NL BE	1	1½	2
Kürbiskerne	20 g	40 g	40 g
Öl* für Schritt 3 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	797 kJ/191 kcal	3.701 kJ/885 kcal
Fett	8,67 g	40,28 g
– davon ges. Fettsäuren	4,97 g	23,09 g
Kohlenhydrate	20,34 g	94,47 g
– davon Zucker	4,03 g	18,73 g
Eiweiß	5,02 g	23,32 g
Salz	0,466 g	2,165 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien NL: Niederlande BE: Belgien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar.