



SPAGHETTI MIT TOMATENRAHM UND SPINAT

getoppt mit Hirtenkäsebröseln



HELLO BASILIKUM

Wusstest Du, dass Basilikum gleich eine ganze Reihe Spitznamen hat: Basilie, Basilienkraut oder Königskraut sind nur einige von ihnen.



Spaghetti



Tomatenpesto



Kochsahne



Hirtenkäse



Babyspinat



Knoblauchzehe



Zucchini



Champignons



Gemüsebrühe



Basilikum



Petersilie

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Veggie

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



1 PASTA KOCHEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

In einem großen Topf reichlich heißes **Wasser** zum Kochen bringen, **salzen*** und **Spaghetti** darin 10 – 12 Min. bissfest garen.

Mit 50 ml [75 ml | 100 ml] heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** zubereiten.



2 TOPPING ZUBEREITEN

Basilikum und **Petersilie** fein hacken. **Hirtenkäse** mit den Händen in eine kleine Schüssel zerbröseln. Gehackte **Kräuter** mit dem **Hirtenkäse** vermengen. Mit **Pfeffer*** würzen.



3 GEMÜSE SCHNEIDEN

Champignons je nach Größe vierteln oder achteln.

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken.



4 GEMÜSE ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Champignons**, **Knoblauch**, **Zucchini** zugeben und 3 – 4 Min. anbraten. **Kochsahne**, **Tomatenpesto** und vorbereitete **Gemüsebrühe** in die Pfanne geben, zusammen 4 – 5 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** leicht eingedickt ist.



5 SOSSE VOLLENDEN

Spinat portionsweise zur **Soße** geben und zusammenfallen lassen. **Soße** nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Pasta nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, mit in die Pfanne geben und unter die **Soße** rühren.



6 ANRICHTEN

Pasta auf Tellern verteilen. Mit **Hirtenkäse** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Spaghetti 1)	250 g	375 g	500 g
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
Basilikum/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Champignons	100 g	150 g	200 g
Zucchini ES	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Tomatenpesto 11)	50 g	75 g	100 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
heißes Wasser* für Schritt 4	50 ml	75 ml	100 ml
Öl* für Schritt 4	1 EL	1½ EL	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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	649 kJ/155 kcal	3.437 kJ/822 kcal
Fett	3,68 g	19,47 g
– davon ges. Fettsäuren	2,24 g	11,84 g
Kohlenhydrate	19,17 g	101,53 g
– davon Zucker	2,38 g	12,61 g
Eiweiß	6,65 g	35,23 g
Salz	0,389 g	2,059 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) Glutenthaltiges Getreide 5) Milch

11) Schwefeldioxid und Sulfite

(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).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at