

Penne in cremiger Speck-Tomatensauce mit Spitzpeperoni und Basilikum

extra schnell 15 – 25 Minuten • 948 kcal • Tag 5 kochen

26



Penne



Frühstücksspeck gewürfelt



rote Spitzpeperoni



milder Chili-Mix



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Zwiebel



Halbbrhm aus Saland



Basilikum

GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



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

Los geht's

Wasche das Gemüse.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Wasser*, Pouletbouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Penne 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Frühstücksspeck gewürfelt	1 x 90 g	2 x 90 g
rote Spitzpeperoni	2 x 100 g	4 x 100 g
milder Chili-Mix	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomatenpesto	1 x 50 g	2 x 50 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 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. 5460 g)
Brennwert	73 kJ/ 17 kcal	3967 kJ/ 948 kcal
Fett	0.6 g	30.3 g
- davon ges. Fettsäuren	0.3 g	15 g
Kohlenhydrate	2 g	108.1 g
- davon Zucker	0.3 g	17 g
Eiweiss	0.7 g	36.4 g
Salz	0.08 g	4.25 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 15) Weizen

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



1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf ca. 2.5 L heisses **Wasser*** füllen, 1 EL [2 EL] **Salz*** hinzufügen und aufkochen lassen.

Zwiebel grob würfeln.

Spitzpeperoni in 0.5 cm Ringe schneiden.



2 Pasta kochen

Penne in den grossen Topf geben und 11 Min. bissfest kochen. Danach durch ein Sieb abgiessen und 50 ml [100 ml] **Kochwasser** auffangen.



3 Für die Sauce

Eine grosse Bratpfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Speckwürfel, Zwiebel** und **Peperoniringe** darin 3 – 4 Min. anbraten. Hälfte **Chili-Mix** hinzugeben und 1 weitere Min. anbraten



4 Sauce vollenden

Bratpfanneninhalte mit **Halbrahm, Tomatenpesto**, 50 ml [100 ml] **Wasser** und 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** ablöschen und weitere 2 – 3 Min. einköcheln lassen. Hälfte **Hartkäse** unterrühren und mit **Salz***, kräftig **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



5 Pasta hinzugeben

Penne nach der Garzeit zusammen mit dem aufgefangenen **Kochwasser*** in die grosse Bratpfanne geben und vermengen, bis eine cremige **Sauce** entsteht.



6 Anrichten

Basilikumblätter abzupfen. **Penne** auf tiefe Teller verteilen, mit restlichem **Hartkäse** und **mildem Chili-Mix** toppen und mit **Basilikumblättern** garnieren.

En Guete!

milder Chili-Mix

Sei ein bisschen vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit wenig Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

