

# Linguine mit Rosmarin-Crevetten in Cherry-Tomaten-Rahm-Sauce

25 – 35 Minuten • 763 kcal • Tag 2 kochen

31



Crevetten



frische Linguine



rote Cherry-Tomaten



Eschalotte



Knoblauchzehe



Rosmarinweig



Halbrahm aus Saland



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Tomatenpesto



Basilikum

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Crevetten mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Olivenöl\*, Salz\*, Gemüsebouillonpulver\*, Wasser\*

## Kochutensilien

2 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf, 1 Messbecher und 1 Sieb

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Crevetten <b>5)</b>	1 x 300 g	1 x 600g
frische Linguine <b>15)</b>	1 x 250 g	1 x 500 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 250 g	2 x 250 g
Eschalotte	1 x 50 g	2 x 50 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Rosmarinweig	1 x 10 g**	1 x 10 g
Halbrahm aus Saland <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	1 x 20 g	1 x 40 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 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. 520 g)
Brennwert	584 kJ/ 140 kcal	3191 kJ/ 763 kcal
Fett	5.7 g	30.9 g
- davon ges. Fettsäuren	1.9 g	10.2 g
Kohlenhydrate	14.1 g	77.1 g
- davon Zucker	1.8 g	10.1 g
Eiweiss	7.6 g	41.7 g
Salz	0.38 g	2.1 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:** **5)** Krebstiere **7)** Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxid und Sulfite **15)** Weizen

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



## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Eschalotte** halbieren und fein würfeln.

**Knoblauch** in feine Scheiben schneiden.

Die Hälfte [alle] **Rosmarinnadeln** fein hacken.



## Crevetten braten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Crevetten** darin 2 Min. bei mittlerer Hitze anbraten.

**Knoblauchscheiben** und **Rosmarin** dazugeben und 2 – 3 Min. weiterbraten, bis die **Crevetten** innen nicht mehr glasig sind. Bratpfanne vom Herd nehmen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## Pasta kochen

In einen grossen Topf reichlich **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen. **Linguine** darin 3 Min. bissfest kochen.

Anschliessend durch ein Sieb abgiessen, dabei 75 ml [150 ml] **Kochwasser** auffangen.



## Währenddessen

In einer zweiten grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Cherry-Tomaten** und **Eschalottenwürfel** darin 2 – 3 Min. braten, bis die **Cherry-Tomaten** etwas bräunen.



## Pasta vollenden

**Halbrahm**, **Tomatenpesto**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\*** und aufgefangenes **Kochwasser** zu den **Cherry-Tomaten** geben und alles 1 – 2 Min. einköcheln lassen.

Abgetropfte **Linguine** und **Petersilie** zu der **Sauce** geben und gut untermengen.



## Anrichten

**Linguine** mit **Cherry-Tomaten-Rahm-Sauce** auf tiefe Teller geben. **Crevetten** mit **Knoblauch** und **Rosmarin** darauf verteilen.

Mit **geraspeltem Hartkäse** und **Basilikumblättern** toppen und geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

