

Paccheri mit Pistazien-Gremolata in zitroniger Rahmsauce, dazu Zucchettistifte

Vegetarisch 15 – 25 Minuten • 759 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Paccheri



Zucchini



Rosmarin, getrocknet



Knoblauchzehe



Zitrone, gewachst



Halbrahm aus Safran



Pistazien



Hartkäse ital. Art, gerieben



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Gemüsebouillonpulver*, Olivenöl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse, 1 Gemüseraffel, 1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Paccheri 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
Rosmarin, getrocknet	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Zitrone, gewachst	1 x 90 g**	1 x 90 g
Halbrahm aus Saland 7)	1.5 x 150 g**	2.5 x 150 g**
Pistazien 28)	1 x 10 g	1 x 20 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 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. 430 g)
Brennwert	734 kJ/ 175 kcal	3174 kJ/ 759 kcal
Fett	8.6 g	37.2 g
– davon ges. Fettsäuren	3.4 g	14.7 g
Kohlenhydrate	18.2 g	78.6 g
– davon Zucker	2.4 g	10.3 g
Eiweiss	3.1 g	13.3 g
Salz	0.21 g	0.92 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 **28)** Pistazien

(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 kochendes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Zucchini in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden.

Hälfte [**gesamte**] **Rosmarinnadeln** abziehen und fein hacken.

Knoblauch abziehen.

Zitrone heiss waschen und die Schale fein abreiben.

Zitrone in 4 Spalten schneiden.



2 Für die Gremolata

In einer grossen Bratpfanne ohne Fettzugabe **Pistazien** 1 – 2 Min. rösten, herausnehmen und fein hacken.

Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen.

Rosmarinnadeln, Pistazien,

1 TL [2 TL] **Zitronenabrieb, Saft** aus

1 [2] **Zitronenspalte**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** dazugeben und alles vermengen.



3 Pasta kochen

Paccheri in das kochende **Wasser** geben und für 3 – 5 Min. bissfest garen.

Währenddessen in einer grossen Bratpfanne

1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Zucchettistifte** darin 3 – 5 Min. anbraten.



4 Ablöschen

Paccheri nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen und dabei 50 ml [100 ml] **Pastawasser*** auffangen.

Zucchettistifte mit dem **Pastawasser** und **Saft** aus 1 [2] **Zitronenspalte** ablöschen.



5 Sauce kochen

4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver***, 1 TL [2 TL] **Zitronenschale, Halbrahm** und die Hälfte des **geriebenen Hartkäses** in die Bratpfanne geben und für 2 – 3 Min. unter Rühren einköcheln.

Paccheri in die Bratpfanne geben und für 1 Min. kochen lassen. Nach Belieben mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Paccheri mit der **Sauce** auf einem Teller anrichten und mit dem restlichen **Hartkäse** und der **Pistazien-Zitronen-Gremolata** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

