

# Spaghetti mit Peperonicremesauce dazu Pinienkern-Topping

Vegetarisch Family schnell 25 – 35 Minuten • 832 kcal • Tag 5 kochen



Spaghetti



rote Spitzpeperoni



Eschalotte



Knoblauchzehe



Basilikum



Frischcreme



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Pinienkerne



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Gemüsebouillonpulver\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Stabmixer, 2 grosser Topf und 1 Sieb

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Spaghetti <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
rote Spitzpeperoni	2 x 100 g	4 x 100 g
Eschalotte	1 x 50 g	2 x 50 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Frischecreme <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	1 x 40 g	2 x 40 g
Pinienkerne	1 x 20 g	2 x 20 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	1 x 4 g	2 x 4 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. 410 g)
Brennwert	857 kJ/ 205 kcal	3480 kJ/ 832 kcal
Fett	7 g	28.6 g
– davon ges. Fettsäuren	3.5 g	14.2 g
Kohlenhydrate	26.8 g	108.9 g
– davon Zucker	3.6 g	14.6 g
Eiweiss	8.1 g	32.9 g
Salz	0.73 g	2.95 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 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Spitzpeperoni** längs halbieren, entkernen und in 2 cm Stücke schneiden.

**Eschalotte** grob würfeln.

**Knoblauch** abziehen und halbieren.



## 2 Pinienkerne rösten

In einem grossen Topf ohne Fettzugabe **Pinienkerne** 2 – 3 Min. rösten, bis sie anfangen zu bräunen. Herausnehmen.



## 3 Für die Sauce

In demselben Topf 1 EL [2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erhitzen. **Peperoni, Eschalotte** und **Knoblauchhälften** darin 8 – 10 Min. anrösten, bis die **Peperoni** weich ist. Dabei gelegentlich umrühren.



## 4 Spaghetti kochen

In einen zweiten grossen Topf reichlich heisses **Wasser\*** füllen, kräftig **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Spaghetti** in den Topf geben und 7 – 8 Min. bissfest kochen.

**Basilikumblätter** in Streifen schneiden.



## 5 Sauce fertigstellen

Wenn das **Gemüse** weich ist, Topf vom Herd nehmen, 50 ml [100 ml] **Wasser\***, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\***, **Gewürzmischung „Hello Paprika“** und **Frischecreme** dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Fertig gegarte **Spaghetti** durch ein Sieb abgiessen, in den Topf mit der **Sauce** geben und durchmischen.



## 6 Anrichten

**Spaghetti** auf Teller verteilen, mit gerösteten **Pinienkernen, Hartkäse-Flakes** 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!

