

# Fettuccine mit Tomatenrahm und Spinat getopft mit gekräuterten Hirtenkäsebröseln

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 855 kcal • Tag 3 kochen



Fettuccine



Hirtenkäse



Babyspinat



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



Halbrahm aus Saland



Basilikum



Champignons



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 grosser Topf, Sieb und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Fettuccine <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Hirtenkäse <b>7)</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Babyspinat	1 x 100 g	1 x 200 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomatenpesto	1 x 50 g	2 x 50 g
Halbrahm aus Saland <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Champignons	1 x 150 g	1 x 300 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. 470 g)
Brennwert	755 kJ/ 180 kcal	3579 kJ/ 855 kcal
Fett	5.1 g	24.2 g
– davon ges. Fettsäuren	2.6 g	12.4 g
Kohlenhydrate	21.2 g	100.3 g
– davon Zucker	2 g	9.4 g
Eiweiss	7.5 g	35.4 g
Salz	0.77 g	3.63 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) **15)** Weizen

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



## 1 Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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

**Fettuccine** hinzugeben und 11 – 12 Min. bissfest garen.

**Pasta** anschliessend durch ein Sieb abgiessen.

Inzwischen mit dem Rezept fortfahren.



## 2 Topping zubereiten

**Hirtenkäse** mit den Händen in eine kleine Schüssel bröseln.

**Basilikum** fein hacken und mit dem **Hirtenkäse** vermengen. Mit **Pfeffer\*** würzen.



## 3 Gemüse schneiden

**Champignons** je nach Grösse vierteln oder achteln.

**Knoblauch** fein hacken.



## 4 Für die Sauce

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Champignons** und **Knoblauch** darin 3 – 4 Min. anbraten.

**Halbrahm**, **Tomatenpesto**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver\*** und 100 ml [200 ml] **Wasser\*** dazugeben und alles 4 – 5 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eindickt.

**Spinat** portionsweise in die **Sauce** geben und zusammenfallen lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 5 Pasta vollenden

Abgossene **Pasta** in die Bratpfanne geben und vorsichtig mit der **Sauce** vermengen.



## 6 Anrichten

**Pasta** auf Tellern verteilen. Mit **Kräuter-Hirtenkäse** bestreuen 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!

