

Feurige Strozzapreti Diavolo mit Argentinos in einer würzigen Tomaten-Peperoni-Sauce

30 – 40 Minuten • 779 kcal • Tag 5 kochen



rote Spitzpeperoni



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Peperoncini



Argentinos, pikant



Gewürzmischung
„Hello Harissa“



frische Strozzapreti



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Basilikum



Tomatenmark



stückige Tomaten



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pouletbouillonpulver*, Pfeffer*, Salz*, Zucker*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
rote Spitzpeperoni	1 x	100 g	2 x	100 g
rote Zwiebel	1 x	80 g	2 x	80 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
rote Peperoncini	1 x	15 g**	1 x	15 g
Argentinos, pikant	1 x	80 g	2 x	80 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x	2 g	1 x	4 g
frische Strozzapreti (15)	1 x	375 g	2 x	375 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt (7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Basilikum	1 x	10 g**	1 x	10 g
Tomatenmark	0.5 x	70 g**	1 x	70 g
stückige Tomaten	1 x	390 g	2 x	390 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. 560 g)
Brennwert	585 kJ/ 140 kcal	3259 kJ/ 779 kcal
Fett	2.7 g	15.1 g
– davon ges. Fettsäuren	1.1 g	6.1 g
Kohlenhydrate	22.3 g	124.6 g
– davon Zucker	3.7 g	20.8 g
Eiweiss	5.7 g	31.9 g
Salz	0.55 g	3.07 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.

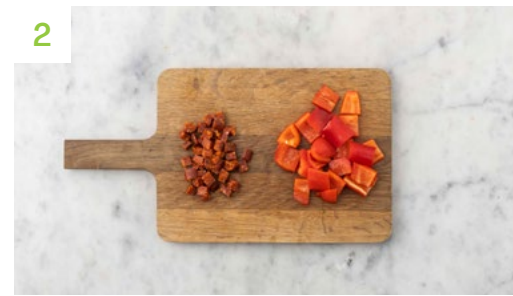
Allergene: 7) Milch (einschliesslich Laktose) 8) Eier 15) Weizen

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



Zu Beginn

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



Gemüse schneiden

Spitzpeperoni halbieren, **Kerne** und Strunk entfernen und **Peperonihälften** in 2 cm grosse Stücke schneiden.

Zwiebel vierteln, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Argentinos in 1 cm grosse Würfel schneiden.

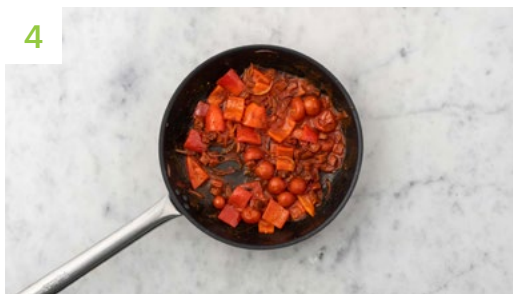


Peperoncini schneiden

Basilikumblätter in Streifen schneiden.

Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**). Hälfte der **Peperoncinistreifen** in die Bratpfanne zur **Sauce** geben.

Tip: Wenn du es richtig scharf magst, lass' die Kerne in dem Peperoncini.



Argentinos braten

In einer grossen Pfanne **Argentinos**, **Zwiebel** und **Spitzpaprika** 3 – 4 Min. anbraten.

Hälfte [gesamtes] **Tomatenmark**, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver***, „Hello Harissa“ und **Knoblauch** dazugeben und 1 Min. mitbraten.

Stückige Tomaten in die Bratpfanne geben und 4 – 5 Min. köcheln lassen.



Strozzapreti kochen

Strozzapreti in den grossen Topf mit kochendem **Wasser** geben und 3 – 5 Min. bissfest garen.

Dann durch ein Sieb abgiessen, dabei 50 ml [100 ml] **Kochwasser** auffangen und zur **Tomatensauce** geben.

Sauce mit **Salz***, **Pfeffer*** und einem guten 0.5 TL [1 TL] **Zucker*** abschmecken.



Anrichten

Strozzapreti unter die **Sauce** mischen und auf Teller verteilen. Mit **Basilikumstreifen**, restlichem **Peperoncini** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) und **Hartkäseflakes** toppen und geniessen.

En Guete!

Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoninischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoninischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Du liebst HelloFresh?

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

