

Paccheri-Pasta mit tomatiger Cremesauce

Argentinos und Lauch

Zeit sparen Family 15 Minuten • 847 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Paccheri



Argentinos Pikant



Lauch



Frischecreme



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



geriebener Hartkäse



Gewürzmischung
„Hello Smoky Paprika“



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Wasser*, Pouletbouillonpulver*

Kochutensilien

1 grossen Topf, 1 grosse Bratpfanne, 1 Knoblauchpresse, 1 Messbecher und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Paccheri 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Argentinos Pikant	2 x 40 g	4 x 40 g
Lauch	1 x 200 g	2 x 200 g
Frischecreme 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9)	1 x 3 g	2 x 3 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

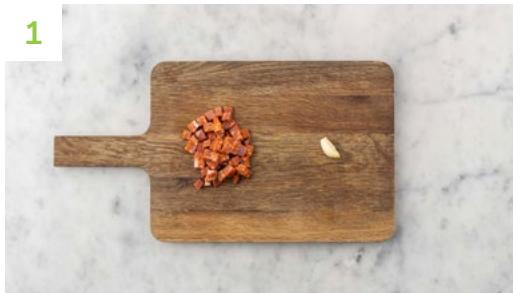
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 500 g)
Brennwert	716 kJ/ 171 kcal	3544 kJ/ 847 kcal
Fett	9.05 g	44.81 g
– davon ges. Fettsäuren	4.57 g	22.64 g
Kohlenhydrate	16.00 g	79.18 g
– davon Zucker	2.05 g	10.16 g
Eiweiss	3.80 g	18.81 g
Salz	0.786 g	3.890 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 **9)** Senf **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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



Zu Beginn

Erhitze reichlich **Wasser*** im Wasserkocher.
Das heisse **Wasser*** in einen grossen Topf geben, **salzen***, aufkochen lassen.
Knoblauch abziehen.
Argentinos in 1 cm kleine Würfel schneiden.



Sauce zubereiten

Die Bratpfanne aus Schritt 4 erneut auf mittelhoher Temperatur erhitzen.
Lauch darin 2 Min. anschwitzen.
Knoblauch hineinpressen, **Tomatenpesto** dazugeben und 1 – 2 Min. weiterbraten. Bratpfanneninhalte mit dem aufgefangenem **Kochwasser*** ablöschen.
Frischecreme, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver***, „Hello Smoky Paprika“ und **geriebenen Hartkäse** dazugeben. Aufkochen lassen, glatt rühren und 1 – 2 Min. einköcheln lassen.



Topping braten

Eine grosse Bratpfanne auf hoher Stufe erhitzen und **Argentinos** darin ohne Fettzugabe für 3 – 4 Min. knusprig braten.
Währenddessen **Lauch** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 1 cm Halbmonde schneiden.
Argentinos herausnehmen, Bratpfanne so auswischen, dass noch 2 EL [4 EL] **Öl** in der Bratpfanne zurückbleiben.



Sauce vollenden

Sauce mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.
Pasta zur **Sauce** geben und gut untermischen.



Pasta kochen

Pasta ins kochende **Wasser*** geben und ca. 3 – 5 Min. bissfest garen.
Pasta danach durch ein Sieb abgiessen und dabei 100 ml [200 ml] **Kochwasser*** auffangen.



Anrichten

Pasta auf Teller verteilen und mit **Argentinos** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?
Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Paccheri pasta with creamy tomato sauce

Argentino sausages and leek

Save time Family 15 minutes • 847 kcal • Cook on day 5

28



Fresh paccheri



Spicy Argentino sausages



Leek



Vegan cream cheese



Garlic clove



Tomato pesto



Grated hard cheese



"Hello Smoky Paprika" spice mix



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Oil*, salt*, pepper*, sugar*, water*, chicken stock powder*

Cooking utensils

1 large pot, 1 large frying pan, 1 garlic press, 1 measuring jug and 1 sieve

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh paccheri 15)	1 x	250 g	1 x	500 g
Spicy Argentinian sausages	2 x	40 g	4 x	40 g
Leek	1 x	200 g	2 x	200 g
Vegan cream cheese 7)	1 x	200 g	2 x	200 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Tomato pesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
"Hello Smoky Paprika" spice mix 9)	1 x	3 g	2 x	3 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

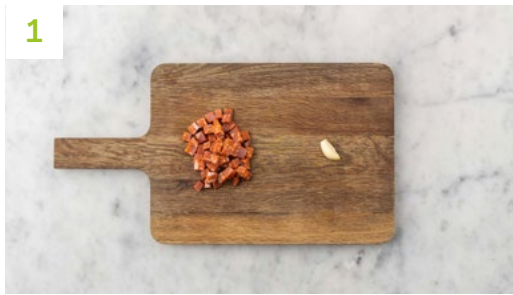
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 500 g)
Calories	716 kJ/ 171 kcal	3544 kJ/ 847 kcal
Fat	9.05 g	44.81 g
- incl. saturated fats	4.57 g	22.64 g
Carbohydrate	16.00 g	79.18 g
- incl. sugar	2.05 g	10.16 g
Protein	3.80 g	18.81 g
Salt	0.786 g	3.890 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 7) Milk (including lactose) 8) Eggs 9) Mustard 14) Sulphur dioxide and sulphites 15) Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Get started

Heat plenty of water* in the kettle.

Pour the hot water* into a large pot, add salt* and bring to the boil.

Peel the garlic.

Cut the sausages into 1 cm cubes.



Fry the topping

Heat a large frying pan on a high heat and fry the sausages in it without fat for 3-4 min. until crispy.

Meanwhile, halve the leek lengthways, rinse thoroughly and chop into half-moons 1 cm thick.

Remove the sausages and wipe the frying pan to leave 2 tbsp.: [4 tbsp.] oil in the frying pan.



Cook the pasta

Put the pasta into the boiling water and cook for 3-5 min. until al dente.

Then drain the pasta in a sieve, keeping 100 ml [200 ml] of the cooking water*.



Prepare the sauce

Reheat the frying pan from step 4 to a moderately hot temperature.

Sauté the leek for 2 min.

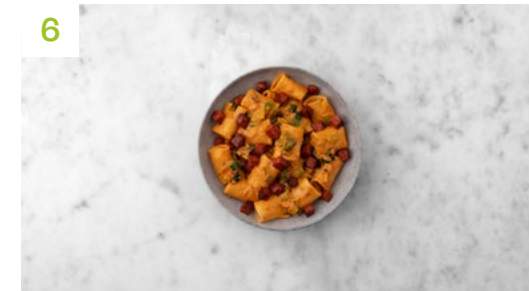
Press in the garlic, add the tomato pesto and sauté for another 1-2 min. Deglaze the contents of the frying pan with the collected cooking water. Add the vegan cream cheese, 4 g [8 g] chicken bouillon powder*, "Hello Smoky Paprika" and grated hard cheese. Bring to the boil, stir until smooth and simmer for 1-2 min.



Finish the sauce

Season the sauce with salt*, pepper* and 1 pinch of sugar*.

Add the pasta to the sauce and mix well.



Serve

Apportion the pasta onto plates and top with the sausages.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Pâtes paccheri avec une sauce à la tomate crémeuse chorizo argentino et poivron

Gain de temps **Famille** 15 minutes • 847 kcal • Cuisiner au 5e jour

28



Paccheri frais



Chorizo argentin



Poivron



Fromage frais



Gousse d'ail



Pesto de tomates



Fromage à pâte dure râpé



Mélange d'épices
« Hello Smoky Paprika »



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

C'est parti

Laver les légumes.

Les bases de votre cuisine *

Huile*, sel*, poivre*, sucre*, eau*, bouillon de légumes en poudre*

Ustensiles de cuisine

1 grande casserole, 1 grande poêle, 1 presse-ail, 1 passoire et 1 verre doseur

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Paccheri fraîches 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Chorizo argentin piquant	2 x 40 g	4 x 40 g
Poireau	1 x 200 g	2 x 200 g
Crème fraîche 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Pesto de tomates 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Mélange d'épices « Hello Smoky Paprika » 9)	1 x 3 g	2 x 3 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

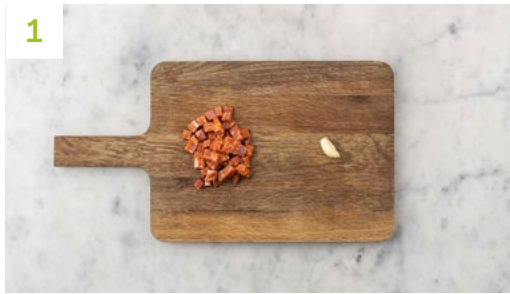
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 500 g)
Valeur calorique	716 kJ/ 171 kcal	3544 kJ/ 847 kcal
Lipides	9,05 g	44,81 g
- dont acides gras saturés	4,57 g	22,64 g
Glucides	16,00 g	79,18 g
- dont sucre	2,05 g	10,16 g
Protéines	3,80 g	18,81 g
Sel	0,786 g	3,890 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : **7)** lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **9)** moutarde **14)** dioxydes de soufre et sulfites **15)** blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Chauffer une grande quantité d'eau* dans une bouilloire.

Remplir une grande casserole d'eau* chaude, saler* et porter à ébullition.

Peler l'ail.

Couper le chorizo argentin en dés d'1 cm.



Rôtir le topping

Faire chauffer une grande poêle à feu vif et y faire cuire le chorizo pendant 3 à 4 min sans ajouter de matière grasse, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Pendant ce temps, fendre le poireau en deux dans le sens de la longueur, bien le laver et le couper en demi-lunes de 1 cm.

Retirer les dés de chorizo, essuyer la poêle de manière à laisser encore 2 cs [4 cs] d'huile* dans la poêle.



Faire cuire les pâtes

Verser les pâtes dans l'eau* bouillante et faire cuire 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Les égoutter ensuite dans une passoire (conserver 100 ml [200 ml] de l'eau* de cuisson).



Préparer la sauce

Faire chauffer à nouveau la poêle de l'étape 4 à feu moyen.

Y faire fondre les rondelles de poireaux pendant 2 min.

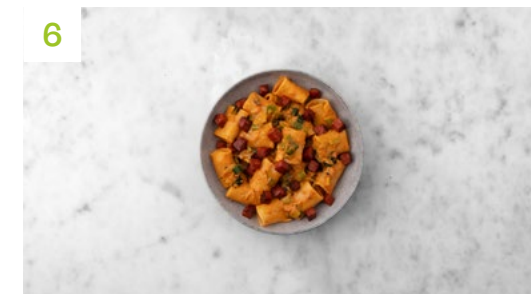
Y presser l'ail, ajouter le pesto de tomates et faire revenir le tout pendant 1 à 2 min. Déglacer le contenu de la poêle avec l'eau* de cuisson récupérée. Ajouter le fromage frais, 4 g [8 g] de bouillon de volaille en poudre*, le « Hello Smoky Paprika » et le fromage râpé. Porter à ébullition et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse, puis laisser mijoter 1 à 2 min.



Finir la sauce

Assaisonner la sauce avec du sel*, du poivre* et 1 pincée de sucre*.

Ajouter les pâtes à la sauce et bien mélanger.



Dresser

Répartir les pâtes sur des assiettes et garnir de chorizo.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

