

Spaghetti mit Peperonicremesauce getopft mit Pinienkernen, Hartkäse und Basilikum

Vegetarisch Family 25 – 35 Minuten • 885 kcal • Tag 5 kochen



Spaghetti



rote Spitzpeperoni



Knoblauchzehe



Eschalotte



Gewürzmischung
"Hello Paprika"



Frischecreme



Pinienkerne



geraspelter Hartkäse



Basilikum



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

2 grosse Töpfe, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 Stabmixer

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|-----------------------------------|------------|-----------|
| Spaghetti 15) | 1 x 270 g | 1 x 500 g |
| rote Spitzpeperoni | 2 x 100 g | 4 x 100 g |
| Knoblauchzehe | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Eschalotte | 1 x 50 g | 2 x 50 g |
| Gewürzmischung "Hello Paprika" | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Frischecreme 7) | 1 x 150 g | 2 x 150 g |
| Pinienkerne | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| geraspelter Hartkäse 7) 8) | 1 x 40 g | 2 x 40 g |
| Basilikum | 1 x 10 g** | 1 x 10 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. 530 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 703 kJ/ 168 kcal | 3705 kJ/ 885 kcal |
| Fett | 6.57 g | 34.64 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 3.46 g | 18.23 g |
| Kohlenhydrate | 20.68 g | 108.96 g |
| - davon Zucker | 2.72 g | 14.31 g |
| Eiweiss | 5.99 g | 31.59 g |
| Salz | 0.399 g | 2.101 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 **Peperonihälften** in 2 cm grosse Stücke schneiden.

Eschalotte halbieren und 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

Einen zweiten grossen Topf mit reichlich heissem **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen lassen.

Spaghetti darin 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 **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 www.hellofresh.ch/freunde ein!





Spaghetti with creamy pepper sauce topped with pine nuts, hard cheese and basil

Vegetarian Family 25-35 minutes • 885 kcal • Cook on day 5



Spaghetti



Red pointed pepper



Garlic clove



Shallots



"Hello Paprika" spice mix



Vegan cream cheese



Pine nuts



Grated hard cheese



Basil



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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Water*, oil*, salt*, pepper*, vegetable stock powder*

Cooking utensils

2 large pots, 1 measuring jug, 1 sieve and 1 hand blender

Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | | 4P | |
|--|-----|--------|-----|-------|
| Spaghetti 15) | 1 x | 270 g | 1 x | 500 g |
| Red pointed peppers | 2 x | 100 g | 4 x | 100 g |
| Garlic clove | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Shallots | 1 x | 50 g | 2 x | 50 g |
| “Hello Paprika” spice mix | 1 x | 4 g | 2 x | 4 g |
| Vegan cream cheese 7) | 1 x | 150 g | 2 x | 150 g |
| Pine nuts | 1 x | 20 g | 2 x | 20 g |
| Grated hard cheese 7) 8) | 1 x | 40 g | 2 x | 40 g |
| Basil | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 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. 530 g) |
|------------------------|---------------------|-------------------------|
| Calories | 703 kJ/ 168 kcal | 3705 kJ/ 885 kcal |
| Fat | 6.57 g | 34.64 g |
| – incl. saturated fats | 3.46 g | 18.23 g |
| Carbohydrate | 20.68 g | 108.96 g |
| – incl. sugar | 2.72 g | 14.31 g |
| Protein | 5.99 g | 31.59 g |
| Salt | 0.399 g | 2,101 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 **15**) Wheat.

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



Chop the vegetables

Heat plenty of water* in the kettle.

Halve the pointed pepper lengthways, remove the seeds, and cut the halves into 2 cm pieces.

Halve and coarsely dice the shallots.

Peel and halve the garlic.



Toast the pine nuts

Roast the pine nuts in a large frying pan without fat for 2-3 min. until they begin to turn brown.

Remove from the pan.



For the sauce

In same pot, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* on medium heat and sauté the peppers, shallot and garlic halves for 8-10 min. until the peppers are soft.

Stir occasionally.



Cook the spaghetti

Fill a second large pot with plenty of hot water*, add plenty of salt* and bring to the boil.

Cook the spaghetti for 7-8 min. until al dente.

Cut the basil leaves into strips.



Finish the sauce

When the vegetables are soft, remove the pot from the heat, add 50 ml [100 ml] water*, 4 g [8 g] vegetable stock powder*, “Hello Paprika” spice mix and vegan cream cheese, and purée finely with a hand blender. Season with salt* and pepper*.

Drain the cooked spaghetti through a sieve, add to the pot with the sauce and mix well.



Serve

Apportion the spaghetti onto plates, top with pine nuts, hard cheese flakes and basil leaves and enjoy.

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!



Spaghetti avec une sauce crémeuse au poivron

recouverts de pignons, de flocons de fromage et de basilic

Végétarien **Famille** 25 – 35 minutes • 885 kcal • Cuisiner au 5e jour



Spaghetti frais



Poivron long rouge



Gousse d'ail



Échalote



Mélange d'épices
« Hello Paprika »



Crème fraîche



Pignons de pin



Fromage à pâte dure râpé



Basilic



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

C'est parti

Laver les légumes.

Ingrédients de base de votre cuisine*

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

Ustensiles de cuisine

2 grandes poêles, 1 verre doseur, 1 passoire et 1 mixeur.

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

| | 2 portions | 4 portions |
|------------------------------------|------------|------------|
| Spaghetti 15 | 1 x 270 g | 1 x 500 g |
| Poivron long rouge | 2 x 100 g | 4 x 100 g |
| Gousse d'ail | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Échalote | 1 x 50 g | 2 x 50 g |
| Mélange d'épices « Hello Paprika » | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Crème fraîche 7 | 1 x 150 g | 2 x 150 g |
| Pignons de pin | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| Fromage râpé 7 8 | 1 x 40 g | 2 x 40 g |
| Basilic | 1 x 10 g** | 1 x 10 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. 530 g) |
|----------------------------|---------------------|----------------------|
| Valeur calorique | 703 kJ/ 168 kcal | 3705 kJ/ 885 kcal |
| Lipides | 6,57 g | 34,64 g |
| - dont acides gras saturés | 3,46 g | 18,23 g |
| Glucides | 20,68 g | 108,96 g |
| - dont sucre | 2,72 g | 14,31 g |
| Protéines | 5,99 g | 31,59 g |
| Sel | 0,399 g | 2,101 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 **15** blé

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



1 Couper les légumes

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

Couper les poivrons longs en deux dans la longueur, enlever les graines et couper en morceaux d'env. 2 cm.

Couper l'échalote en deux et la couper en gros dés.

Peler l'ail et le couper en deux.



2 Griller les pignons de pin

Faire griller les pignons de pin

2 à 3 min dans une grande poêle sans ajouter de matière grasse, jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir.

Retirer du feu.



3 Pour la sauce

Dans la même casserole, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* à feu moyen et faire revenir les dés de poivron, l'échalote et les moitiés d'ail 8 à 10 min jusqu'à ce que le poivron soit tendre.

Remuer de temps en temps.



4 Cuire les spaghetti

Remplir une deuxième grande casserole d'eau* bouillante, saler* généreusement et porter à ébullition.

Faire cuire les spaghetti 7 à 8 min jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Couper les feuilles de basilic en lamelles.



5 Préparer la sauce

Lorsque les légumes sont tendres, retirer du feu, ajouter 50 ml [100 ml] d'eau*, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*, le mélange d'épices « Hello Paprika » et la crème fraîche et réduire en purée fine à l'aide d'un mixeur. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Égoutter les spaghetti cuits dans une passoire, remettre dans la casserole avec la sauce et bien mélanger.



6 Dresser

Répartir les spaghetti dans les assiettes, parsemer de pignons, de copeaux de fromage et de feuilles de basilic, déguster.

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 !

