Frische Linguine in Blauschimmelkäsesauce

mit Broccoli, dazu knusprige Speckstrips und Mandelblättchen

Zeit sparen 15 Minuten • 953 kcal • Tag 5 kochen

16

frische Linguine

Frühstücksspeck in Scheiben

Blauschimmelkäse

Broccoli

Halbrahm

geriebener Hartkäse

Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl

Thymian

Mandelblättchen

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, Küchenpapier, 1 Sieb und 1 grossen Topf mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
frische Linguine **15) 13)**	1 x	250 g	1 x	500 g
Frühstücksspeck in Scheiben	1 x	75 g	2 x	75 g
Blauschimmelkäse **7)**	1 x	150 g	2 x	150 g
Broccoli	1 x	250 g	1 x	500 g
Halbrahm **7)**	1 x	150 g	2 x	150 g
geriebener Hartkäse **7) 8)**	1 x	20 g	1 x	40 g
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	1 x	35 g	2 x	35 g
Thymian	1 x	10 g**	1 x	10 g
Mandelblättchen **22)**	1 x	10 g	1 x	20 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	847kJ/ 202 kcal	3988 kJ/ 953 kcal
Fett	10.94 g	51.54 g
– davon ges. Fettsäuren	5.28 g	24.89 g
Kohlenhydrate	16.33 g	76.90 g
– davon Zucker	2.06 g	9.69 g
Eiweiss	9.12 g	42.96 g
Salz	0.775 g	3.651 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 **22)** Mandeln **13)** Glutenhaltiges Getreide

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

1

Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

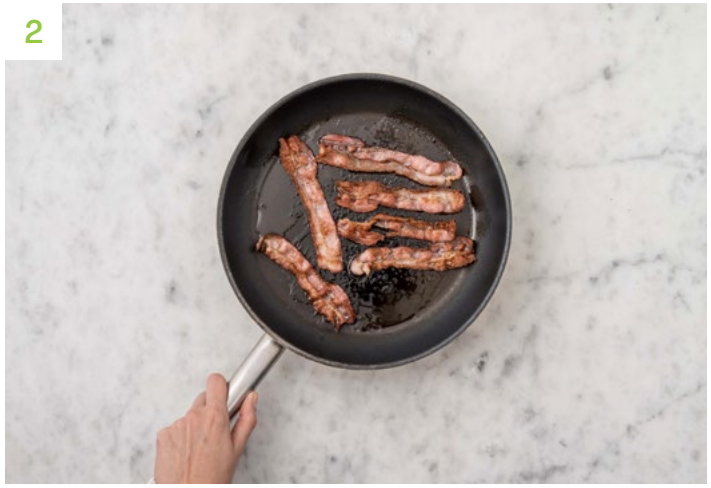
Einen grossen Topf mit reichlich heissem **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.

Thymianblätter getrennt voneinander fein hacken.

Blauschimmelkäse in ca. 2 cm Würfel schneiden.

Linguine und **Broccoli** in das kochende **Wasser*** geben und 4 – 5 Min. kochen, bis der **Broccoli** weich, aber noch bissfest ist. Danach durch ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

2

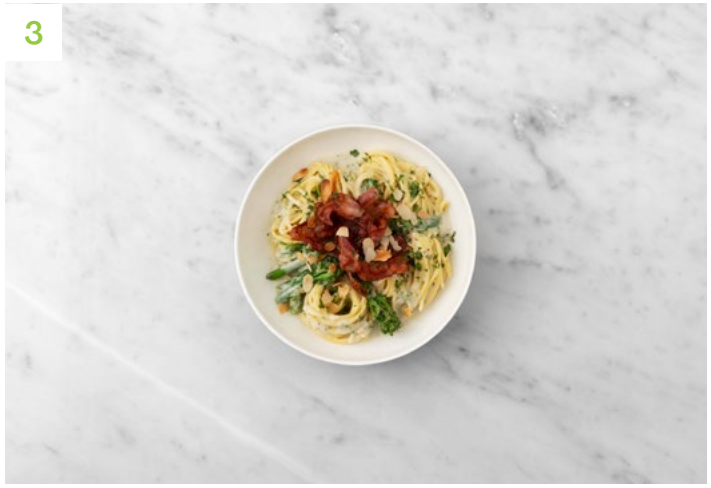


Speck braten

In einer grossen Bratpfanne **Mandelblättchen** ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Speckscheiben in die Bratpfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

3



Pasta fertigstellen

In derselben Bratpfanne **Knoblauch** und **Zwiebel** in **Rapsöl** 1 – 2 Min. anschwitzen.

Halbrahm, **Blauschimmelkäse** und **geriebenen Hartkäse** dazugeben und unter Rühren 2 – 3 Min. erhitzen, bis beide **Käsesorten** geschmolzen sind.

Linguine und **Broccoli** unter die **Sauce** mischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen. Mit **Speckscheiben** toppen, mit **Mandelblättchen** und gehackten **Kräutern** bestreuen.

En Guete!

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

Fresh linguine in blue cheese sauce

with broccoli, served with crispy bacon strips and almond flakes

Save time 15 minutes • 953 kcal • Cook on day 5

16

Fresh linguine

Sliced breakfast bacon

Blue cheese

Broccoli

Single cream

Grated hard cheese

Chopped garlic and onion chopped in rapeseed oil

Thyme

Almond flakes

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Salt*, pepper*

Cooking utensils

1 large frying pan, kitchen roll, 1 sieve and 1 large pot with lid

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh linguine **15) 13)**	1 x	250 g	1 x	500 g
Sliced breakfast bacon	1 x	75 g	2 x	75 g
Blue cheese **7)**	1 x	150 g	2 x	150 g
Broccoli	1 x	250 g	1 x	500 g
Single cream **7)**	1 x	150 g	2 x	150 g
Grated hard cheese **7) 8)**	1 x	20 g	1 x	40 g
Chopped garlic and onion in rapeseed oil	1 x	35 g	2 x	35 g
Thyme	1 x	10 g**	1 x	10 g
Almond flakes **22)**	1 x	10 g	1 x	20 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	847 kJ/202 kcal	3988 kJ/953 kcal
Fat	10.94 g	51.54 g
– of which saturated fats	5.28 g	24.89 g
Carbohydrate	16.33 g	76.90 g
– of which sugar	2.06 g	9.69 g
Protein	9.12 g	42.96 g
Salt	0.775 g	3.651 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 **22)** Almonds **13)** Gluten

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

1

Get prepped

Heat up plenty of water in the kettle.

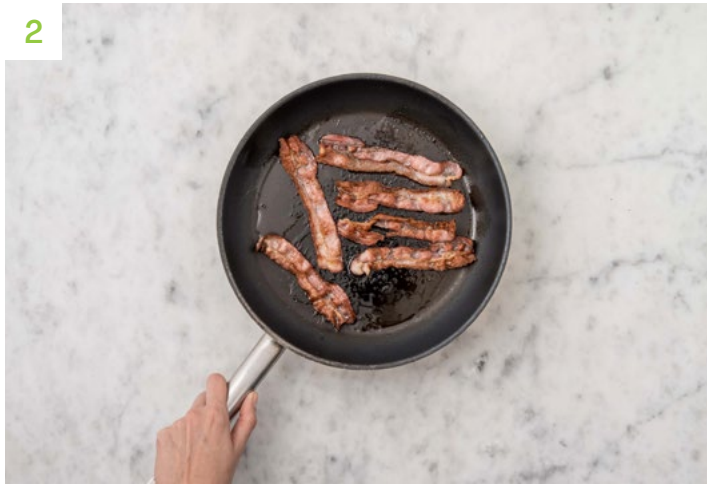
Fill a large pot with plenty of hot water*, add salt* and bring to the boil.

Finely chop the thyme leaves separately.

Cut the blue cheese into 2 cm cubes.

Add the linguine and broccoli to the boiling water* and cook for 4–5 min. until the broccoli is al dente. Then drain in a sieve and drip dry.

2

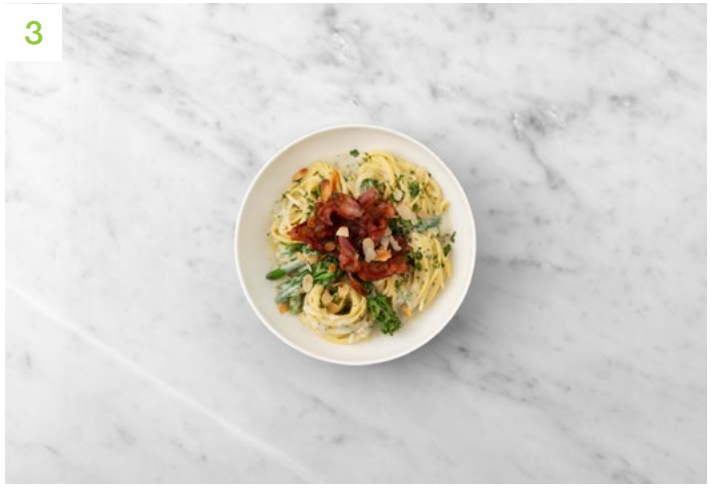


Fry the bacon

Toast the almond flakes in a large frying pan without fat for 1–2 min. until golden brown. Remove and set aside.

Put the bacon slices into the frying pan and fry on medium heat for about 5 min., turning them occasionally, until crispy. Remove and lay on kitchen roll to soak up some of the fat.

3



Finish the pasta

In the same frying pan, sauté the garlic and onion for 1–2 min.

Add the single cream, blue cheese and grated hard cheese and cook for 2–3 min. while stirring until both types of cheese have melted.

Mix the linguine and broccoli into the sauce. Season with salt* and pepper*.

Apportion the finished pasta onto plates. Top with bacon, sprinkle with almond flakes and chopped herbs 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!

Linguine fraîches à la sauce au bleu

avec brocolis, accompagnées de bâtonnets de lard croustillants et d'amandes effilées

16

Gain de temps 15 minutes • 953 kcal • Cuisiner au 5e jour

Linguine fraîches

Bacon

Fromage bleu

Brocoli

Crème demi-écrémée

Fromage à pâte dure râpé

Ail et oignon hachés dans l'huile de colza

Thym

Amandes effilées

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Sel*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 grande poêle, de l'essuie-tout, 1 passoire et 1 grande casserole avec couvercle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions		4 portions	
Linguines fraîches **15) 13)**	1 x	250 g	1 x	500 g
Bacon en tranches	1 x	75 g	2 x	75 g
Fromage bleu **7)**	1 x	150 g	2 x	150 g
Brocoli	1 x	250 g	1 x	500 g
Crème demi-écrémée **7)**	1 x	150 g	2 x	150 g
Fromage à pâte dure râpé **7) 8)**	1 x	20 g	1 x	40 g
Ail et oignon hachés dans l'huile de colza	1 x	35 g	2 x	35 g
Thym	1 x	10 g**	1 x	10 g
Amandes effilées **22)**	1 x	10 g	1 x	20 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	847kJ/ 202 kcal	3988 kJ/ 953 kcal
Lipides	10,94 g	51,54 g
– dont acides gras saturés	5,28 g	24,89 g
Glucides	16,33 g	76,90 g
– dont sucre	2,06 g	9,69 g
Protéines	9,12 g	42,96 g
Sel	0,775 g	3,651 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 **22)** amandes **13)** gluten

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

1

Petite préparation

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

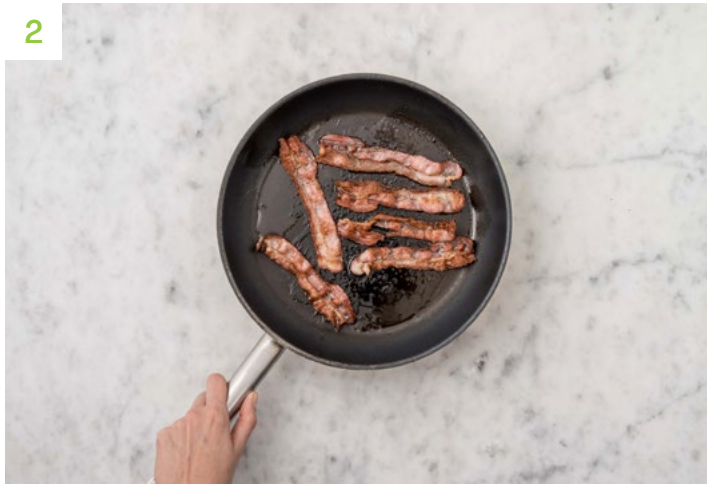
Remplir une grande casserole d'un grand volume d'eau* chaude, saler* et porter à ébullition.

Hacher finement les feuilles de thym séparément.

Couper le fromage bleu en dés d'env. 2 cm.

Plonger les linguine et les brocolis dans l'eau* bouillante et laisser cuire 4 à 5 min, jusqu'à ce que les brocolis soient tendres, mais encore croquants. Égoutter ensuite dans une passoire et laisser sécher.

2

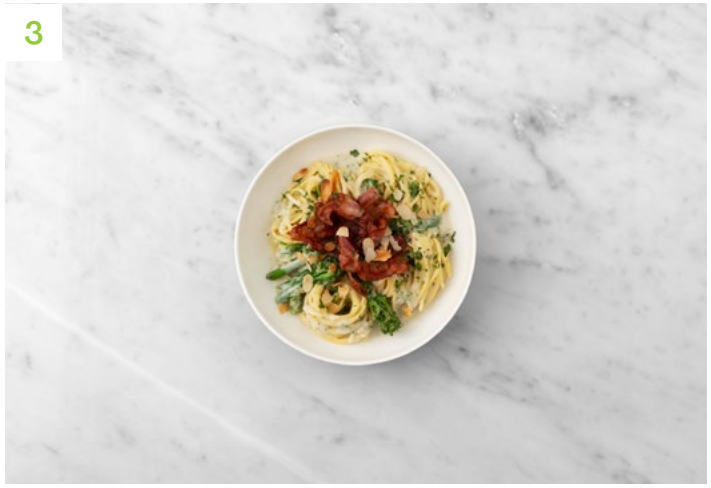


Faire frire le bacon

Faire dorer les amandes effilées dans une grande poêle pendant 1 à 2 min sans ajouter de matière grasse. Retirer et mettre de côté.

Mettre les tranches de bacon dans la poêle froide et les faire revenir à feu moyen pendant env. 5 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les retirer et les laisser dégraisser sur de l'essuie-tout.

3



Finir les pâtes

Dans la même poêle, faire suer l'ail et l'oignon dans l'huile de colza pendant 1 à 2 min.

Ajouter la crème demi-écrémée, le fromage bleu et le fromage à pâte dure râpé et faire chauffer pendant 2 à 3 min en remuant, jusqu'à ce que les deux fromages soient fondus.

Ajouter les linguine et les brocolis à la sauce et mélanger. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Répartir les pâtes cuites dans les assiettes. Garnir de tranches de bacon, parsemer d'amandes effilées et d'herbes hachées.

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 !