# Chili-Nudeln mit Mozzarella

## getoppt mit Knoblauch-Peperoncini-Öl

30

One-Pot-Gericht 30 – 40 Minuten • 825 kcal • Tag 5 kochen

Chilinudeln

Zwiebel

Knoblauchzehe

Worcester Sauce

milde Chiliflocken

stückige Tomaten

Mozzarella

Basilikum

Rüebli

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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Wasser*, Gemüsebouillonpulver*

## Kochutensilien

1 grossen Topf mit Deckel, und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | | 4P | |
|---|---|---|---|---|
| Chilinudeln **15)** | 1 x | 200 g | 2 x | 200 g |
| Zwiebel | 1 x | 100 g | 2 x | 100 g |
| Knoblauchzehe | 2 x | 4 g | 4 x | 4 g |
| Worcester Sauce | 1 x | 8 ml | 2 x | 8 ml |
| milde Chiliflocken | 1 x | 2 g | 1 x | 4 g |
| stückige Tomaten | 1 x | 390 g | 2 x | 390 g |
| Mozzarella **7)** | 1 x | 125 g | 2 x | 125 g |
| Basilikum | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g |
| Rüebli | 1 x | 100 g | 2 x | 100 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. 620 g) |
|---|---|---|
| Brennwert | 556 kJ/ 133 kcal | 3451 kJ/ 825 kcal |
| Fett | 5.75 g | 35.73 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 0.58 g | 3.58 g |
| Kohlenhydrate | 13.30 g | 82.60 g |
| – davon Zucker | 3.58 g | 22.22 g |
| Eiweiß | 2.93 g | 18.17 g |
| Salz | 0.699 g | 4.341 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!)

## Kleine Vorbereitung

Erhitze **reichlich Wasser*** im Wasserkocher.

**Zwiebel** fein würfeln.

**Rüebli** längs vierteln und fein würfeln.

**Knoblauch** fein hacken.

**Basilikumblätter** grob hacken, dabei **Basilikumstiele** aufbewahren.

## Für das Chili-Öl

In einem grossen Topf mit Deckel 3 EL [**6 EL**] **Olivenöl*** erhitzen.

Die Hälfte des **Knoblauchs** und **Chiliflocken** in eine kleine Schüssel geben und mit dem heissen **Öl** übergiessen.

## Für die Sauce

In demselben grossen Topf 1 EL [**2 EL**] **Olivenöl*** erhitzen und darin **Zwiebeln** und **Karotten** für 2 – 3 Min. farblos anschwitzen.

Restlichen **Knoblauch** hinzugeben und für weitere 30 Sek. anschwitzen.

Topfinhalt mit **gehackten Tomaten**, 4 g [8 g] **Gemüsebouillonpulver***, **Worcester Sauce** und 50 ml [**100 ml**] **Wasser*** ablöschen, Hitze reduzieren, **Basilikumstiele** hinzugeben und für 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

## Nudeln kochen

Nach der Garzeit **Basilikumstiele** entfernen.

**Chilinudeln** und 200 ml [**400 ml**] **Wasser*** hinzugeben und **Chilinudeln** abgedeckt für 4 – 5 Min. garen, bis die **Nudeln** bissfest sind.

## Sauce abschmecken

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

**Mozzarella** halbieren.

## Anrichten

**Chilinudeln** auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Mozzarella** toppen.

Mit **Basilikumblättern** garnieren und nach Belieben mit dem **Chili-Knoblauch-Öl** beträufeln.

## En Guete!

**milde Chiliflocken**

*Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.*

**Du liebst HelloFresh?**

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

# Chilli noodles with mozzarella cheese

## topped with garlic and peperoncini oil

One-pot dish 30-40 minutes • 825 kcal • Cook on day 5

30

Chilli noodles

Onion

Garlic clove

Worcester sauce

Mild chilli flakes

Chopped tomatoes

Mozzarella

Basil

Carrots

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

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## Basic ingredients from your kitchen*

Olive oil*, salt*, pepper*, sugar*, water*, vegetable stock powder*

## Cooking utensils

1 large pot with lid and 1 small bowl.

## Ingredients for 2 | 4 persons

| | 2P | | 4P | |
|---|---|---|---|---|
| Chilli noodles **15)** | 1 x | 200 g | 2 x | 200 g |
| Onion | 1 x | 100 g | 2 x | 100 g |
| Garlic clove | 2 x | 4 g | 4 x | 4 g |
| Worcester sauce | 1 x | 8 ml | 2 x | 8 ml |
| Mild chilli flakes | 1 x | 2 g | 1 x | 4 g |
| Chopped tomatoes | 1 x | 390 g | 2 x | 390 g |
| Mozzarella **7)** | 1 x | 125 g | 2 x | 125 g |
| Basil | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g |
| Carrots | 1 x | 100 g | 2 x | 100 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. 620 g) |
|---|---|---|
| Calories | 556 kJ/ 133 kcal | 3.451 kJ/ 825 kcal |
| Fat | 5.75 g | 35.73 g |
| – incl. saturated fats | 0.58 g | 3.58 g |
| Carbohydrate | 13.30 g | 82.60 g |
| – incl. sugar | 3.58 g | 22.22 g |
| Protein | 2.93 g | 18.17 g |
| Salt | 0.699 g | 4.341 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) **15)** Wheat.

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

## Get prepped

Heat plenty of water* in the kettle.

Finely chop the onion.

Quarter carrots lengthways and dice finely.

Finely chop the garlic.

Coarsely chop the basil leaves, retaining basil stems.

## For the chilli oil

Heat 3 tbsp. [6 tbsp.] olive oil* in a large pot, which comes with a lid.

Place half of the garlic and chilli flakes in a small bowl and pour the hot oil over them.

## For the sauce

In the same large pot, heat 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil* and sauté the onion and carrots in it for 2-3 min. until translucent.

Add the remaining garlic and sauté for another 30 sec.

Deglaze the contents of the pot with chopped tomatoes, 4 g [8 g] vegetable stock powder*, Worcester sauce and 50 ml [100 ml] water*, reduce the heat, add basil stems, cover and simmer for 10 min.

## Cook the pasta

After cooking time, remove the basil stems.

Add the chilli noodles and 200 ml [400 ml] water*, cover and let the chilli noodles cook for 4-5 min. until al dente.

## Season sauce

Season the sauce with 0.5 tsp. [1 tsp.] salt*, pepper* and sugar*.

Cut mozzarella in half.

## Serve

Apportion the chilli noodles onto deep plates and top with the mozzarella.

Garnish with basil leaves and drizzle with the chilli and garlic oil according to taste.

## Bon appetit!

**Mild chilli flakes**

*Be cautious when seasoning with our mild chilli. Despite the name, the level of spiciness can vary. Start with just a few chilli flakes and feel your way to the spiciness that suits you.*

**Love HelloFresh?**

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

# Nouilles au chili avec de la mozzarella

## à l'huile à l'ail et au piment

Plat One-Pot 30 – 40 minutes • 825 kcal • Cuisiner au 5e jour

30

Nouilles au piment

Oignon

Gousse d'ail

Sauce Worcester

Flocons de piment doux

Tomates en morceaux

Mozzarella

Basilic

Carottes

Natürlicher Geschmack

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

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ingrédients de base de votre cuisine*

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

## Ustensiles de cuisine

1 grande casserole avec couvercle, et 1 bol

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

| | 2 portions | | 4 portions | |
|---|---|---|---|---|
| Nouilles au piment **15)** | 1 x | 200 g | 2 x | 200 g |
| Oignons | 1 x | 100 g | 2 x | 100 g |
| Gousse d'ail | 2 x | 4 g | 4 x | 4 g |
| Sauce Worcester | 1 x | 8 ml | 2 x | 8 ml |
| Flocons de piment doux | 1 x | 2 g | 1 x | 4 g |
| Tomates en morceaux | 1 x | 390 g | 2 x | 390 g |
| Mozzarella **7)** | 1 x | 125 g | 2 x | 125 g |
| Basilic | 1 x | 10 g** | 1 x | 10 g |
| Carottes | 1 x | 100 g | 2 x | 100 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. 620 g) |
|---|---|---|
| Valeur calorique | 556 kJ/ 133 kcal | 3.451 kJ/ 825 kcal |
| Lipides | 5.75 g | 35.73 g |
| – dont acides gras saturés | 0.58 g | 3.58 g |
| Glucides | 13.30 g | 82.60 g |
| – dont sucre | 3.58 g | 22.22 g |
| Protéines | 2.93 g | 18.17 g |
| Sel | 0.699 g | 4.341 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) **15)** blé

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

## Petite préparation

Faire chauffer une grande quantité d'eau* dans la bouilloire.

Couper l'oignon en petits dés.

Couper les carottes en quatre dans le sens de la longueur et les couper en petits dés.

Hacher finement l'ail.

Hacher grossièrement les feuilles de basilic, en conservant les tiges de basilic.

## Pour l'huile pimentée

Dans une grande casserole, faire chauffer 3 cs [6 cs] d'huile d'olive*.

Mettre la moitié de l'ail et les flocons de piment dans un bol et y verser l'huile chaude.

## Pour la sauce

Dans la même grande casserole, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile d'olive* et y faire revenir les oignons et les carottes pendant 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter le reste de l'ail et faire suer encore 30 sec.

Déglacer le contenu de la casserole avec les tomates hachées, 4 g [8 g] de bouillon de légumes en poudre*, la sauce Worcester et 50 ml [100 ml] d'eau*, réduire le feu, ajouter les tiges de basilic et laisser mijoter à couvert pendant 10 min.

## Faire cuire les pâtes

Une fois la cuisson terminée, retirer les tiges de basilic.

Ajouter les nouilles au piment et 200 ml [400 ml] d'eau*, couvrir et faire cuire les nouilles au piment pendant 4 à 5 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

## Assaisonner la sauce

Assaisonner la sauce avec 0.5 cc [1 cc] de sel*, de poivre* et de sucre*.

Couper la mozzarella en deux.

## Dresser

Répartir les gnocchis dans des assiettes creuses et garnir avec la mozzarella.

Garnir de feuilles de basilic et arroser d'huile au piment et à l'ail selon les goûts.

## Bon appétit !

**Flocons de piment doux**

*Soyez prudent lorsque vous assaisonnez avec nos piments doux. Leur nom est parfois trompeur. Ne mettez pas trop de flocons au départ et augmentez la quantité jusqu'à atteindre le piquant qui vous convient.*

**Vous aimez HelloFresh ?**

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