



# Crevetten-Serranoschinken-Spaghetti

in cremiger Sauce



## HELLO SCHNITTLAUCH!

*Schnittlauch trägt den lateinischen Namen *Allium schoenoprasum*. Das ist doch auch viel schöner als Binsenlauch oder Grusenich.*



Knoblauchzehe



Chiliflocken



Schnittlauch



Serranoschinken



Zitrone



Crevetten



Spaghetti



Halbrahm

20 Minuten

Stufe 1

Zeit sparen

leichter Genuss

Diese Spaghetti sind das perfekte Gericht für Dich, wenn Du Nudeln und bunte Vielfalt liebst: Wir haben für Dich Serranoschinken und Chili, Crevetten und Zitronen eingekauft. Genieß die Vielfalt! En Guete!

# LOS GEHT'S

**Zitrone, Gemüse** und **Kräuter** waschen und **Kräuter** trocken schütteln.  
Zum Kochen benötigst Du ausserdem: einen **grossen Topf**, eine **grosse Bratpfanne**, ein **Sieb**, eine **Gemüserraffel** und eine **Saftpresse**.



## 1 PASTA KOCHEN

In einem grossen Topf reichlich **Salzwasser** zum Kochen bringen. Wenn das **Wasser** kocht, **Spaghetti** zugeben und nach Packungsangabe kochen oder bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.



## 2 IN DER ZWISCHENZEIT

**Knoblauch** abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln.



## 3 ZUTATEN VORBEREITEN

5 g [10 g] **Schnittlauch** in Röllchen schneiden. **Serranoschinken** grob zerkleinern. **Crevetten** abspülen und trocken tupfen.



## 4 SPAGHETTI ABGIESSEN

**Spaghetti** nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen. Dabei ca. 150 ml [300 ml] **Pastawasser** auffangen.



## 5 CREVETTEN ANBRATEN

In einer grossen Bratpfanne 1 TL [1 EL] **Butter** erhitzen. **Knoblauchwürfel** je nach gewünschter Schärfe **Chiliflocken** (**Vorsicht: scharf!**) zufügen und kurz mitbraten. **Crevetten** und **Serranoschinken** zugeben und anbraten. Dann mit **Halbrahm** und **Pastawasser** ablöschen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Ein wenig **Zitronenschale** abraffeln und einige Spritzer **Zitronensaft** dazupressen.



## 6 ANRICHTEN

**Serranoschinken-Crevetten-Spaghetti** auf Teller verteilen, mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen und geniessen.

Bon Appetit!

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Halbrahm 7)	90 g	180 g
Schnittlauch ②	5 g	10 g
Spaghetti 1)	250 g	500 g
Crevetten 8) 15)	150 g	300 g
Serranoschinken (Scheiben)	8	16
Chiliflocken ②	1 g	1 g
Knoblauchzehe ②	1/2	1
Zitrone ②	1/2	1

**GUT IM HAUS ZU HABEN:** Salz, Pfeffer, Butter  
Bei 4 Personen Mengen, wie in Klammern angegeben, verdoppeln.

② Ggf. auch für andere Rezepte verwenden.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	481 kJ/115 kcal	2122 kJ/504 kcal
Fett	5 g	22 g
- davon ges. Fettsäuren	<1 g	3 g
Kohlenhydrate	9 g	41 g
- davon Zucker	1 g	5 g
Eiweiss	8 g	34 g
Ballaststoffe	<1 g	2 g
Salz	<1 g	1 g

### ALLERGENE

1) Gluten 7) Lactose 8) Schalenfrüchte  
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

   #HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:  
+41 43 508 72 70 | [kundenservice@hellofresh.ch](mailto:kundenservice@hellofresh.ch)

2018 | KW 30





# Spaghetti with shrimps and serrano ham

in a creamy sauce



## HELLO CHIVES!

*In Latin, chives are known as allium schoenoprasum. Which sounds much nicer than scallion or leek.*



Garlic cloves



Chilli flakes



Chives Serrano ham



Lemon



Shrimps in brine



Spaghetti



Single cream

20 minutes

Level 1

Save time

Light meal

This spaghetti is the perfect meal for you if you love noodles and a colourful mix of ingredients. We've bought serrano ham, chilli, shrimps and lemons for you. Enjoy the variety! Bon appetit!

Wash **lemon**, vegetables and herbs and shake the herbs dry. Prepare all **utensils** and ingredients. You will also need: a **large** frying pan, a **large** pot, a sieve, a vegetable grater and a juicer.



### 1 COOK PASTA

Bring plenty of **salted water** to the boil in a large pot. When the water is boiling, add **spaghetti** and cook according to instructions on pack, or until they have the consistency that you like.



### 2 MEANWHILE

Peel, halve and finely dice the garlic.



### 3 PREPARE INGREDIENTS

Cut the chives into rolls. Roughly break up the serrano ham. Pour out the **shrimp** brine, then rinse and pat the shrimps dry.



### 4 DRAIN SPAGHETTI

Drain **spaghetti** in a sieve after the cooking time. Keep 150 ml [300 ml] of the **pasta** water.



### 5 SAUTÉ SHRIMPS

Heat 1 tsp. [1 tbsp.] **butter** in a large frying pan. Add garlic cubes and, depending on how spicy you want it, chilli flakes (warning: spicy!), and sauté everything together briefly. Add **shrimps** and serrano ham and sauté. Then deglaze with **pasta** water and single cream. Season with salt and pepper. Grate off a little **lemon rind** and squeeze in a few dashes of lemon juice.



### 6 ARRANGE

Apportion **spaghetti with serrano ham and shrimps** onto plates, sprinkle with chives rolls and enjoy.

*Bon appetit!*

## SERVES 2 | 4

# INGREDIENTS

	2P	4P
Single cream <sup>7)</sup>	90 g	180 g
Chives <sup>Ⓞ</sup>	5 g	10 g
Spaghetti <sup>1)</sup>	250 g	500 g
Shrimps <sup>8) 15)</sup>	150 g	300 g
Serrano ham (slices)	8	16
Chilli flakes <sup>Ⓞ</sup>	1 g	1 g
Garlic cloves <sup>Ⓞ</sup>	1/2	1
Lemon <sup>Ⓞ</sup>	1/2	1

**GOOD TO HAVE AT HAND:** Salt, pepper, butter  
For 4 persons double the quantities, as specified in brackets.

<sup>Ⓞ</sup> Can also be used for other recipes as required.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	486 kJ/115 kcal	2122 kJ/504 kcal
Fat	5 g	22 g
- incl. saturated fats	1 g	3 g
Carbohydrate	9 g	41 g
- incl. sugar	1 g	5 g
Protein	3 g	34 g
Dietary fibre	<1 g	2 g
Salt	<1 g	1 g

#### ALLERGENS

1) Gluten 7) Lactose 8) Nuts  
15) May contain traces of allergens

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

This printed recipe is recyclable and FSC®-certified (FSC®-C129012).

   #HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:  
+41 43 508 72 70 | [kundenservice@hellofresh.ch](mailto:kundenservice@hellofresh.ch)



# Spaghetti aux crevettes et au jambon Serrano

accompagnées d'une sauce crémeuse



## HELLO CIBOULETTE !

Le nom latin utilisé pour la ciboulette est *Allium schoenoprasum*. C'est quand même plus joli que chiboulette ou brelette.



Gousse d'ail



Flocons de piment



Ciboulette Jambon



Serrano



Citron



Crevettes



Spaghetti



Crème demi-écrémée

20 minutes

Niveau 1

Gain de temps

Régal léger

Ces spaghetti sont un plat qui vous conviendra parfaitement si vous aimez les pâtes et la diversité colorée : nous avons acheté du jambon Serrano, du piment, des crevettes et du citron. Dégustez la diversité ! Bon appétit !

Laver le **citron**, les légumes et les fines herbes ; secouer les fines herbes pour les sécher. Préparer tous les **ustensiles** et les ingrédients.

Pour réaliser cette recette, il vous faut une **grande** poêle, une **grande** casserole, une passoire, une râpe à légumes et un **presse-agrumes**.



## 1 FAIRE CUIRE LES PÂTES

Faire bouillir une grande quantité d'**eau salée** dans une grande casserole. Lorsque l'eau bout, y mettre les **spaghetti** et faire cuire selon les indications du paquet ou jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.



## 2 PENDANT CE TEMPS

Peler l'ail, couper la gousse en deux et en couper la moitié en petits dés.



## 3 PRÉPARER LES INGRÉDIENTS

Couper la ciboulette en rondelles. Réduire le jambon Serrano en gros morceaux. Égoutter le jus des **crevettes**, les rincer et les sécher.



## 4 ÉGOUTTER LES SPAGHETTI

À la fin du temps de cuisson, égoutter les **spaghetti** dans une passoire. Réserver 150 ml [300 ml] d'eau de cuisson.



## 5 CUIRE LES CREVETTES

Dans une grande poêle, chauffer 1 cc [1 cs] de beurre. Ajouter les dés d'ail et la quantité de flocons de piment souhaitée (attention : piquant !) et faire revenir brièvement. Ajouter les **crevettes** et le jambon Serrano et faire revenir. Déglacer ensuite avec l'eau de cuisson et la crème demi-écrémée. Assaisonner avec du sel et du poivre. Râper un peu de zeste de citron et quelques gouttes de jus de citron.



## 6 DRESSER

Servir les **spaghetti aux crevettes et jambon Serrano** dans les assiettes, parsemer de rondelles de ciboulette et déguster.

Bon appétit !

# 2 | 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	2P	4P
Crème demi-écrémée 7)	90 g	180 g
Ciboulette	5 g	10 g
Spaghetti 1)	250 g	500 g
Crevettes 8) 15)	150 g	300 g
Jambon Serrano (tranches)	8	16
Flocons de piment ☉	1 g	1 g
Gousse d'ail	1/2	1
Citron ☉	1/2	1

### INGRÉDIENTS À TOUJOURS AVOIR CHEZ

**SOI** : sel, poivre, beurre  
Pour 4 personnes, doublez les quantités comme indiqué entre crochets.

☉ À utiliser éventuellement pour d'autres recettes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	486 kJ/115 kcal	2122 kJ/504 kcal
Graisse	5 g	22 g
- dont acides gras saturés	1 g	3 g
Glucides	9 g	41 g
- dont sucre	1 g	5 g
Protéines	3 g	34 g
Fibres	< 1 g	2 g
Sel	< 1 g	1 g

### ALLERGÈNES

1) gluten 7) lactose 8) fruits à coque  
15) peut contenir des traces d'allergènes

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

Cette fiche recette est recyclable et certifiée FSC® (FSC®-C129012).

   #HelloFreshCH

Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous :  
+41 43 508 72 70 | [kundenservice@hellofresh.ch](mailto:kundenservice@hellofresh.ch)