

Paccheri-Pasta mit Cremesauce

Argentinos und Spinat

Zeit sparen Family 15 Minuten • 802 kcal • Tag 5 kochen

27



frische Paccheri



Doppelrahmfrischkäse



Babyspinat



Argentinos Pikant



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

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

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Paccheri 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Doppelrahmfrischkäse 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Babyspinat	1 x 50 g	1 x 100 g
Argentinos Pikant	2 x 40 g	4 x 40 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

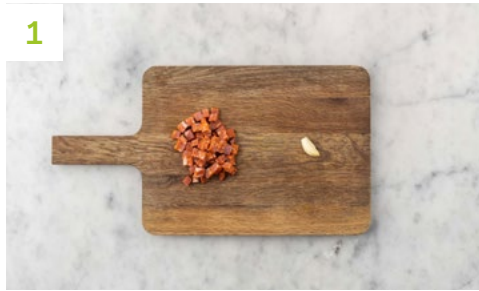
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 310 g)
Brennwert	1071 kJ/ 256 kcal	3357 kJ/ 802 kcal
Fett	14.31 g	44.87 g
- davon ges. Fettsäuren	6.62 g	20.74 g
Kohlenhydrate	23.91 g	74.95 g
- davon Zucker	2.32 g	7.27 g
Eiweiss	4.04 g	12.66 g
Salz	0.940 g	2.946 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) **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.



Topping braten

Eine grosse Bratpfanne auf hoher Stufe erhitzen und **Argentinos** darin ohne Fettzugabe für 3 – 4 Min. knusprig braten.

Topping in eine kleine Schüssel umfüllen, Bratpfanne auswischen und in Schritt 4 wieder verwenden.



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.



Sauce zubereiten

In der Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Knoblauch hineinpressen, **Tomatenpesto** dazugeben und beides für 1 – 2 Min. anbraten.

Bratpfanneninhalte mit dem aufgefangenen **Kochwasser*** ablöschen und **Frischkäse** und 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** dazugeben.

Aufkochen lassen, glatt rühren und 1 – 2 Min. einköcheln.

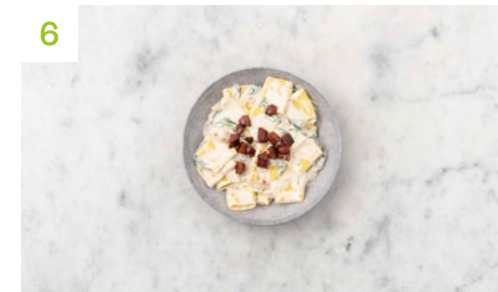


Sauce vollenden

Babyspinat in kleinen Portionen nach und nach in die Bratpfanne geben, bis aller **Spinat** zerfallen ist.

Sosse mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.

Pasta zur **Frischkäsesauce** geben und gut untermischen.



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 cream sauce argentinos and spinach

Save time **Family** 15 minutes • 802 kcal • Cook on day 5

27



Fresh paccheri



Double cream cheese



Baby spinach



Argentino sausage, spicy



Garlic clove



Tomato pesto



Let's get started

Wash the vegetables.

Basic ingredients

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

Cooking utensils

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

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Fresh paccheri 15)	1 x	250 g	1 x	500 g
Double cream cheese 7)	1 x	200 g	2 x	200 g
Baby spinach	1 x	50 g	1 x	100 g
Argentino sausage, spicy	2 x	40 g	4 x	40 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Tomato pesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 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

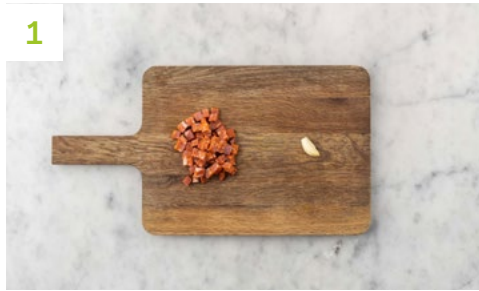
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 760 g)
Calories	1.071 kJ/ 256 kcal	3.357 kJ/ 802 kcal
Fat	14.31 g	44.87 g
- incl. saturated fats	6.62 g	20.74 g
Carbohydrate	23.91 g	74.95 g
- incl. sugar	2.32 g	7.27 g
Protein	4.04 g	12.66 g
Salt	0.940 g	2.946 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) **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 hot water* into a large pot, add salt*, and bring to the boil.

Peel the garlic.

Cut the argentininos into 1 cm cubes.



Fry topping

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

Transfer topping to a small bowl, wipe out frying pan and reuse in step 4.



Cook the pasta

Add pasta to the boiling water* and cook for approx. 3-5 min. until al dente.

Drain the pasta through a sieve, keeping 100 ml [200 ml] of the cooking water*.



Prepare the sauce

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the frying pan.

Squeeze in the garlic, add the tomato pesto and sauté both for 1-2 min.

Deglaze the contents of the frying pan with collected the cooking water* and add cream cheese and 4 g [8 g] chicken stock powder*.

Bring to the boil, stir until smooth and allow to simmer for 1-2 min.

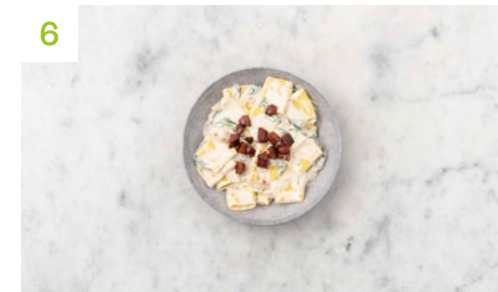


Finish the sauce

Gradually add small portions of baby spinach to the frying pan until all the spinach has broken down.

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

Add pasta to the cream cheese sauce and mix together well.



Serve

Apportion the pasta onto plates and top with argentininos.

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 crémeuse chorizo argentino et épinards

Gain de temps Famille 15 minutes • 802 kcal • Cuisiner au 5e jour

27



Paccheri fraiches



Fromage frais
double crème



Pousses d'épinards



Chorizo argentino



Gousse d'ail



Pesto de tomates



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

C'est parti

Laver les légumes.

Ingrédients de base

Huile*, sel*, poivre*, sucre*, bouillon de volaille en poudre*

Ustensiles de cuisine

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

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Paccheri fraîches 15	1 x 250 g	1 x 500 g
Fromage frais double crème 7	1 x 200 g	2 x 200 g
Pousses d'épinards	1 x 50 g	1 x 100 g
Chorizo argentin piquant	2 x 40 g	4 x 40 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Pesto de tomates 14	1 x 25 g	1 x 50 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

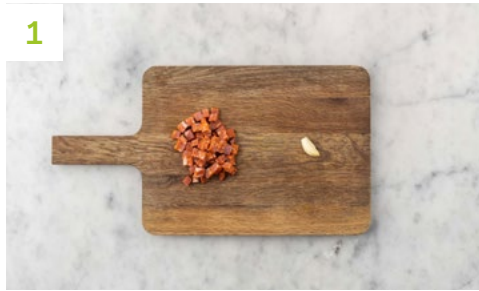
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 310 g)
Valeur calorique	1.071 kJ/ 256 kcal	3.357 kJ/ 802 kcal
Lipides	14.31 g	44.87 g
- dont acides gras saturés	6.62 g	20.74 g
Glucides	23.91 g	74.95 g
- dont sucre	2.32 g	7.27 g
Protéines	4.04 g	12.66 g
Sel	0.940 g	2.946 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) 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 la 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.

Transférer le topping dans un bol, essuyer la poêle et la réutiliser à l'étape 4.



Faire cuire les pâtes

Plonger les pâtes dans l'eau* bouillante pour 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Égoutter ensuite les pâtes dans une passoire en réservant 100 ml [200 ml] d'eau* de cuisson.



Préparer la sauce

Dans la poêle, chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*.

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 et ajouter le fromage frais et 4 g [8 g] de bouillon de volaille en poudre*.

Porter à ébullition et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse, puis laisser mijoter 1 à 2 min.

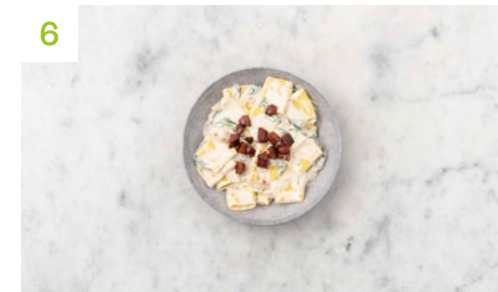


Finir la sauce

Ajouter les épinards par petites portions dans la poêle et laisser fondre.

Assaisonner avec du sel*, du poivre* et une pincée de sucre*.

Ajouter les pâtes à la sauce au fromage frais 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 !

