

Paccheri-Pasta mit Frischkäse

Argentinos und Spinat

Zeit sparen Family 15 Minuten • 4369 kj/1044 kcal • Tag 3 kochen

27



frische Paccheri



Doppelrahmfrischkäse



Babyspinat



Argentinos Pikant



Knoblauchzehe



Tomatenpesto



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

Gut, im Haus zu haben

Pouletbouillonpulver*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

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 250 g	2 x 250 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
Pouletbouillonpulver*, Wasser*, Öl* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text nach Geschmack	

*Gut im Haus zu haben.

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

Durchschnittliche Nährwerte pro

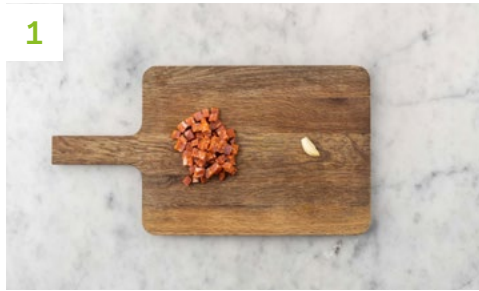
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	843 kj/201 kcal	3487 kj/833 kcal
Fett	11.33 g	46.87 g
- davon ges. Fettsäuren	5.31 g	21.94 g
Kohlenhydrate	18.08 g	74.75 g
- davon Zucker	1.71 g	7.07 g
Eiweiss	3.69 g	15.26 g
Salz	0.712 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 für ca. 3 – 5 Min. garen, bis sie bissfest ist.

Pasta in ein Sieb abgiessen.



Sauce zubereiten

In der Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen, **Knoblauch** hineinpresse, **Tomatenpesto** dazugeben und beides für 1 – 2 Min. anbraten.

Bratpfanne mit 200 ml [400 ml] **Wasser*** ablöschen und **Frischkäse** und 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** dazugeben.

Einmal aufkochen lassen und zu einer **glatten Sauce** rühren.



Sauce vollenden

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

Sauce mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Pasta zur **Sauce** geben und vermischen.

Pasta auf Teller verteilen und mit **Argentinos-Topping** geniessen.

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 mascarpone argentinos and spinach

Save time Family 15 minutes • 4.369 kj/1.044 kcal • Cook on day 2

27



Fresh paccheri



Mascarpone



Baby spinach



Argentino sausage, spicy



Garlic clove



Tomato pesto



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

Good to have at hand

Chicken stock powder*, water*, salt*, pepper*, oil*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

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
Mascarpone 7)	1 x	250 g	2 x	250 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
Chicken stock powder*, water*, oil*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

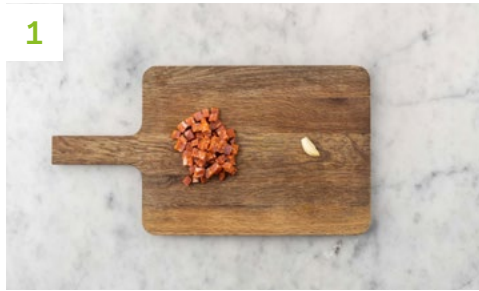
(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	996 kJ/238 kcal	4.369 kJ/1.044 kcal
Fat	16.22 g	71.12 g
- incl. saturated fats	9.35 g	40.99 g
Carbohydrate	17.12 g	75.08 g
- incl. sugar	1.69 g	7.40 g
Protein	3.00 g	13.16 g
Salt	0.512 g	2.246 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 the pasta to the boiling water and cook for around 3-5 min. until al dente.

Drain the pasta in a sieve.



Prepare the sauce

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the frying pan, press in garlic, add tomato pesto, and sauté both for 1-2 min.

Deglace frying pan with 200 ml [400 ml] water* and add mascarpone and 4 g [8 g] chicken stock powder*.

Bring to the boil and stir into a smooth sauce.



Finish the sauce

Gradually add small portions of spinach to the frying pan until all the spinach has broken down. Season the sauce with salt* and pepper*.



Serve

Add pasta to mascarpone sauce and mix. Apportion pasta onto plates and enjoy with argentininos topping.

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 au mascarpone chorizo argentino et épinards

Gain de temps **Famille** 15 minutes • 4.369 kj/1.044 kcal • Cuisiner au 2e jour

27



Paccheri fraiches



Mascarpone



Pousses d'épinards



Chorizos argentinos



Gousse d'ail



Pesto de tomates



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi
Bouillon de volaille en poudre*, eau*, sel*, poivre*, huile*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

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

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Paccheri fraîches 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Mascarpone 7)	1 x 250 g	2 x 250 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
Bouillon de volaille en poudre*, eau*, huile*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**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

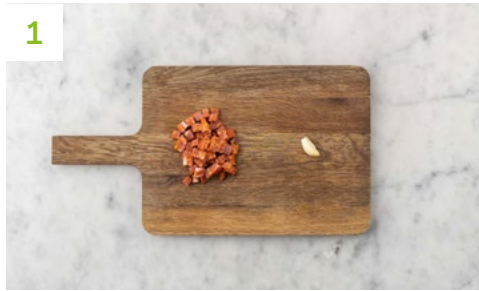
(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	996 kJ/238 kcal	4.369 kJ/1.044 kcal
Lipides	16.22 g	71.12 g
- dont acides gras saturés	9.35 g	40.99 g
Glucides	17.12 g	75.08 g
- dont sucre	1.69 g	7.40 g
Protéines	3.00 g	13.16 g
Sel	0.512 g	2.246 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 (y compris le 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

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

Verser l'eau chaude* dans une grande casserole, saler*, porter à ébullition.

Peler l'ail.

Couper le chorizo argentin en dés d'1 cm.



Rôtir le topping

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

Ajouter les pâtes dans l'eau bouillante et faire cuire environ 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Égoutter les pâtes dans une passoire.



Préparer la sauce

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans la poêle, y presser l'ail, ajouter le pesto de tomates et faire revenir le tout pendant 1 à 2 min.

Déglacer la poêle avec 200 ml [400 ml] d'eau* et ajouter le mascarpone et 4 g [8 g] de bouillon de volaille en poudre*.

Porter à ébullition et mélanger jusqu'à obtention d'une sauce lisse.



Finir la sauce

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

Assaisonner la sauce de sel* et de poivre*.



Dresser

Ajouter les pâtes à la sauce mascarpone et mélanger.

Répartir les pâtes dans les assiettes et les déguster avec le topping 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 !

