

Pasta Diavolo! Feurige Strozzapreti mit Argentinos und rotem Gemüse

Viel Gemüse 30 – 40 Minuten • 3.287 kj/786 kcal • Tag 3 kochen

13



rote Spitzpeperoni



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Peperoncini



Argentinos Pikant



Gewürzmischung „Hello Harissa“



Cherry-Tomaten



frische Strozzapreti



Hartkäse geraspelt



Basilikum



Tomatenmark



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

Gut, im Haus zu haben

Pouletbouillonpulver*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 grosse Bratpfanne, 1 Sieb und 1 Messbecher

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
rote Spitzpeperoni	1 x 100 g	2 x 100 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
rote Peperoncini	1 x 15 g**	1 x 15 g
Argentinos Pikant	2 x 40 g	4 x 40 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x 2 g	1 x 4 g
Cherry-Tomaten	1 x 400 g	2 x 400 g
frische Strozzapreti 15)	1 x 375 g	2 x 375 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Tomatenmark	0,50 x 70 g**	1 x 70 g
Pouletbouillonpulver*, Zucker*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	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	585 kJ/140 kcal	3287 kJ/786 kcal
Fett	2.57 g	14.47 g
- davon ges. Fettsäuren	1.08 g	6.07 g
Kohlenhydrate	22.39 g	125.84 g
- davon Zucker	3.88 g	21.81 g
Eiweiss	5.60 g	31.50 g
Salz	0.317 g	1.783 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.

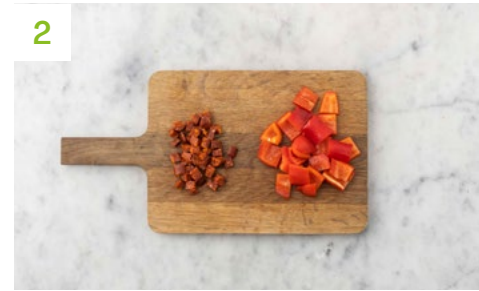
Allergene : 7) Milch (einschliesslich Laktose) 8) Eier 15) Weizen.

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



Zu Beginn

In einen grossen Topf **reichlich Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen.



Gemüse schneiden

Spitzpeperoni halbieren, **Kerne** und Strunk entfernen und **Peperonihälften** in 2 cm grosse Stücke schneiden.

Zwiebel vierteln, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Argentinos in 1 cm grosse Würfel schneiden.



Peperoncini schneiden

Basilikumblätter in Streifen schneiden.

Peperoncini längs halbieren, entkernen und **Peperoncinihälften** in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).

Hälfte der **Peperoncinistreifen** in die Bratpfanne zur **Sauce** geben.

Tipp: Wenn du es richtig scharf magst, lass' die Kerne in der Peperoncini.



Argentinos braten

In einer grossen Bratpfanne **Argentinos**, **Zwiebeln** und **Spitzpaprika** 3 – 4 Min. anbraten.

Knoblauch, die Hälfte [alles] vom **Tomatenmark**, **Pouletbouillonpulver** und „Hello Harissa“ dazugeben und 1 Min. mitbraten.

Cherry-Tomatenpolpa in die Bratpfanne geben und 4 – 5 Min. köcheln lassen.



Strozzapreti kochen

Strozzapreti in den grossen Topf mit **kochendem Wasser** geben und 3 – 5 Min. bissfest garen.

Dann durch ein Sieb abgiessen, dabei 50 ml [100 ml] **Kochwasser** auffangen und zur **Tomatensauce** geben.

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



Anrichten

Strozzapreti unter die **Sauce** mischen und auf Teller verteilen.

Mit **Basilikumstreifen**, restlichem **Peperoncini** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) und **Hartkäseflakes** toppen und geniessen.

En Guete!

Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoncini im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoncini, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Du liebst HelloFresh?

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



Pasta diavolo! Fiery strozzapreti with argentininos and red vegetables

Lots of vegetables 30-40 minutes • 3.287 kj/786 kcal • Cook on day 3



Red pointed pepper



Red onion



Garlic clove



Red peperoncini



Spicy argentininos



"Hello Harissa" spice mix



Cherry tomatoes



Fresh strozzapreti



Grated hard cheese



Basil



Tomato purée



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

Good to have at hand
Chicken stock powder*, salt*, pepper*, sugar*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 large pot, 1 large frying pan, 1 sieve and 1 measuring jug

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Red pointed peppers	1 x	100 g	2 x	100 g
Red onion	1 x	80 g	2 x	80 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Red peperoncini	1 x	15 g**	1 x	15 g
Argentino sausage, spicy	2 x	40 g	4 x	40 g
Spice mix "Hello Harissa"	1 x	2 g	1 x	4 g
Cherry tomatoes	1 x	400 g	2 x	400 g
Fresh strozzapreti 15)	1 x	375 g	2 x	375 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
Tomato purée	0.50 x	70 g**	1 x	70 g
Chicken stock powder*, sugar*	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	585 kJ/140 kcal	3.287 kJ/786 kcal
Fat	2.57 g	14.47 g
- incl. saturated fats	1.08 g	6.07 g
Carbohydrate	22.39 g	125.84 g
- incl. sugar	3.88 g	21.81 g
Protein	5.60 g	31.50 g
Salt	0.317 g	1.783 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.

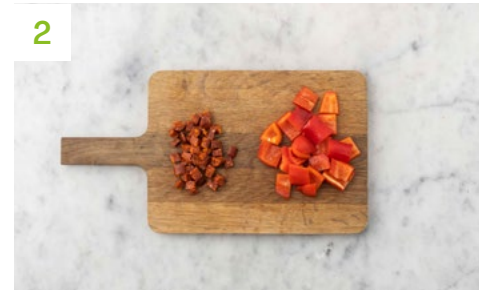
Allergens: 7) Milk (including lactose) 8) Eggs 15) Wheat.

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



Get started

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



Chop the vegetables

Halve pointed pepper, remove stalk and core, and cut pepper halves into 2 cm pieces.

Quarter and peel the onion and slice it thinly.

Peel and finely chop the garlic.

Cut the argentininos into 1 cm cubes.



Chop peperoncini

Cut basil leaves into strips.

Halve peperoncini lengthways, remove core, and cut peperoncini halves into thin strips (warning: spicy!).

Add half of the peperoncini strips to the sauce in the frying pan.

Tip: If you like your food really spicy, leave the seeds in the peperoncini.



Fry the argentininos

In a large frying pan, sauté argentininos, onion and pointed pepper for 3-4 min.

Add garlic, half [all] of the tomato purée, chicken stock powder and "Hello Harissa" and sauté for 1 min.

Add cherry tomato polpa to the frying pan and simmer for 4-5 min.



Cook the strozzapreti

Put strozzapreti in the large pot of boiling water and cook for 3-5 min. until al dente.

Then drain through a sieve, saving 50 ml [100 ml] cooking water and adding it to the tomato sauce.

Season sauce with salt*, pepper* and a good 0.5 tsp. [1 tsp.] of sugar*.



Serve

Mix the strozzapreti with the sauce and apportion onto plates.

Top with basil strips, remaining peperoncini according to taste (warning: spicy!) and hard cheese flakes, and enjoy.

Bon appetit!

Peperoncini

Be careful with the amounts as the spiciness of our peperoncini can vary. Fat-soluble foods such as milk and cheese help counteract capsaicin, the pungent ingredient in peperoncini.

Love HelloFresh?

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



Pasta Diavolo ! Strozzapreti épicés

avec chorizo argentin et légumes rouges

Beaucoup de légumes 30 – 40 minutes • 3.287 kj/786 kcal • Consommer dans les 3 jours

13



Poivron long rouge



Oignon rouge



Gousse d'ail



Piment rouge



Chorizo argentin piquant



Mélange d'épices « Hello Harissa »



Tomates cerises



Strozzapreti frais



Fromage à pâte dure râpé



Basilic



Concentré de tomates



Natürlicher
Geschmack

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

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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole, 1 grande poêle, 1 passoire et 1 verre doseur.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Poivron long rouge	1 x 100 g	2 x 100 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Piment rouge	1 x 15 g **	1 x 15 g
Chorizo argentin piquant	2 x 40 g	4 x 40 g
Mélange d'épices « Hello Harissa »	1 x 2 g	1 x 4 g
Tomates cerises	1 x 400 g	2 x 400 g
Strozzapreti frais (15)	1 x 375 g	2 x 375 g
Fromage à pâte dure râpé (7) (8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Basilic	1 x 10 g **	1 x 10 g
Concentré de tomates	0.50 x 70 g **	1 x 70 g
Bouillon de volaille en poudre*, sucre*	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	585 kJ/140 kcal	3.287 kJ/786 kcal
Lipides	2.57 g	14.47 g
- dont acides gras saturés	1.08 g	6.07 g
Glucides	22.39 g	125.84 g
- dont sucre	3.88 g	21.81 g
Protéines	5.60 g	31.50 g
Sel	0.317 g	1.783 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.

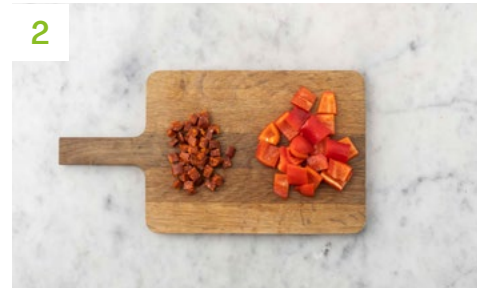
Allergènes : 7) lait (y compris le lactose) 8) oeufs 15) blé.

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



Pour commencer

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



Couper les légumes

Couper en deux le poivron long, retirer la partie dure et les graines, puis débiter en dés de 2 cm.

Couper l'oignon en quatre, éplucher et couper en fines lamelles.

Peler l'ail et le couper en petits dés.

Couper le chorizo argentin en dés de 1 cm.



Couper le piment

Couper les feuilles de basilic en lamelles.

Couper le piment en deux dans la longueur, enlever les graines et couper les moitiés en lamelles (attention : piquant !).

Ajouter la moitié des lamelles de piment à la sauce dans la poêle.

Astuce : si vous aimez vraiment quand ça pique, laissez les graines dans le piment.



Faire revenir le chorizo argentin

Dans une grande poêle, faire revenir le chorizo argentin, les oignons et le poivron long pendant 3 à 4 minutes.

Ajouter l'ail, la moitié [l'ensemble] du concentré de tomates, le bouillon de volaille en poudre et le « Hello Harissa » et faire revenir le tout pendant 1 minute.

Ajouter la pulpe de tomates cerises dans la poêle et laisser mijoter 4 à 5 minutes.



Cuire les strozzapreti

Mettre les strozzapreti dans la grande casserole d'eau bouillante et faire cuire 3 à 5 min. jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Les égoutter ensuite dans une passoire et recueillir 50 ml [100 ml] d'eau de cuisson et les ajouter à la sauce tomate.

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



Dresser

Mélanger les strozzapreti à la sauce et les répartir sur des assiettes.

Garnir de lanières de basilic, d'un peu du piment restant (attention, ça pique !) et de flocons de fromage à pâte dure et déguster.

Bon appétit !

Piment

Soyez prudent lors du dosage car nos piments peuvent être plus ou moins piquants. Les aliments liposolubles comme le lait et le fromage aident à neutraliser la capsaïcine, l'ingrédient piquant du piment.

Vous aimez HelloFresh ?

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

