

Pasta nach Carbonara Art mit Bacon, Brokkoli und Kirschtomaten

Family 30 – 40 Minuten • 3100 kJ/741 kcal • Tag 5 kochen

34



Kochsahne



Hühnerbrühe



Brokkoli



Kirschtomaten



Bacon (Scheiben)



Hartkäse geraspelt



frische Linguine



Maisstärke



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

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf, 1 großen Topf mit Deckel und
1 hohes Rührgefäß

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Brokkoli DE	250 g	375 g**	500 g
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	40 g	60 g	80 g
frische Linguine 15)	250 g	375 g	500 g
Maisstärke	6 g	8 g	12 g
Wasser*	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. 490 g)
Brennwert	635 kJ/152 kcal	3100 kJ/741 kcal
Fett	6,23 g	30,42 g
– davon ges. Fettsäuren	3,62 g	17,69 g
Kohlenhydrate	16,81 g	82,13 g
– davon Zucker	2,41 g	11,77 g
Eiweiß	6,68 g	32,61 g
Salz	0,607 g	2,965 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!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland



Für die Soße

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Bacon in dünne Streifen schneiden.

In einem hohen Rührgefäß **Kochsahne**,
100 ml [**150 ml** | **200 ml**] **Wasser***,
Hühnerbrühpulver und **Maisstärke** gut
vermischen, sodass keine Klümpchen mehr
vorhanden sind.



Soße zubereiten

Einen großen Topf erhitzen und geschnittenen
Bacon darin unter Rühren 1 – 2 Min. anbraten.

Mit dem **Sahnemix** ablöschen und unter Rühren
aufkochen lassen.

Weitere 3 – 4 Min. kochen, bis die **Soße** leicht
andickt.



Soße vollenden

Die Hälfte des geraspelten **Hartkäses** in die **Soße**
rühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.
Beiseitestellen.

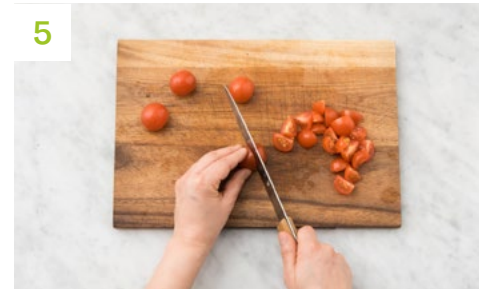


Für die Pasta

Brokkoli in mundgerechte Röschen brechen oder
schneiden.

Reichlich heißes **Wasser*** in einen zweiten großen
Topf füllen, **salzen*** und aufkochen.

Pasta und **Brokkoliröschen** hineingeben und alles
für 4 – 5 Min. bissfest garen, danach abgießen.



Fertigstellen

Kirschtomaten halbieren.

Pasta und **Brokkoli** zur **Soße** geben, kurz umrühren
und erwärmen.



Anrichten

Pasta in tiefen Tellern anrichten, mit
Kirschtomaten und restlichem **Hartkäse** toppen
und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

