

Cremige Tagliatelle mit Champignons,

Babyspinat und zitronig-herzhaften Knoblauchbröseln



HELLO TAGLIATELLE

Der Legende nach wurden Tagliatelle im Jahr 1487 erfunden. Ein Koch soll zu der Pasta von der Haartracht einer Braut inspiriert worden sein.



frische Tagliatelle



Schalotte



Oregano



Sahne



Rosmarin



Zitrone



braune Champignons



Thymian



Knoblauchzehe



Babyspinat



Gemüsebrühe



Speisestärke



Semmelbrösel

Der Tag war lang und Du brauchst ganz schnell eine besonders große Portion cremige Pasta? Kommt sofort! Unsere Tagliatelle in cremiger Soße mit Champignons sind blitzschnell zubereitet und haben alles, was ein richtiges „Seelenstreichler-Gericht“ so braucht: Frische Pasta, eine herrlich würzige und sahnige Soße mit braunen Champignons und Spinat. Als Krönung des Ganzen gibt es Knoblauchbrösel!

Wasche **Obst, Gemüse und Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Zum Kochen benötigst Du außerdem **1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 kleine Pfanne, 1 große Schüssel, eine Gemüsereibe** und ein **Sieb**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Braune **Champignons** in Scheiben schneiden. Blätter von **Oregano, Rosmarin** und **Thymian** abzupfen und fein hacken. **Knoblauch** abziehen und ebenfalls fein hacken.



2 FÜR DIE SOSSE

In einer großen Schüssel **Sahne**, 80 ml [160 ml] **Wasser**, **Gemüsebrühe** und **Speisestärke** miteinander vermischen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Öl** erhitzen und **Champignonscheiben** und **Zwiebelstreifen** darin 2 – 3 Min. anbraten.



3 SOSSE FERTIGSTELLEN

Pfannengemüse mit dem **Sahnemix** ablöschen und unter Rühren einmal aufkochen lassen, bis die **Soße** etwas andickt. **Babyspinat** und gehackte **Kräuter** hinzugeben, umrühren und alles 2 – 3 Min. weiterköcheln lassen, bis der **Babyspinat** etwas zusammengefallen ist. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



4 FÜR DIE BRÖSEL

Zitronenschale abreiben. In einer kleinen Pfanne 1 EL [2 EL] **Butter** schmelzen lassen. Gehackten **Knoblauch**, **Semmelbrösel**, ½ TL [1 TL] **Zitronenschale** und eine Prise **Salz** dazugeben und alles zusammen ca. 3 Min. anrösten, bis die **Brösel** leicht gebräunt sind.



5 TAGLIATELLE GAREN

Reichlich heißes **Wasser** in einem großen Topf zum Kochen bringen, **salzen**, frische **Tagliatelle** zugeben und für 4 – 5 Min. bissfest garen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und zur **Soße** geben. Alles gut vermischen und nach Geschmack mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.



6 ANRICHTEN

Cremige **Tagliatelle** mit **Champignons** auf Teller verteilen, zitronige **Knoblauchbrösel** darüberstreuen und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Schalotte NL	1	2
braune Champignons	200 g	400 g
Oregano/Rosmarin/Thymian	10 g	20 g
Knoblauchzehe ES	½	1
Sahne 7)	200 ml	400 ml
Gemüsebrühe 15)	4 g	8 g
Speisestärke	8 g	16 g
Babyspinat	100 g	200 g
Zitrone ES	½	1
Semmelbrösel 1) 15)	25 g	50 g
frische Tagliatelle 1)	500 g	1000 g

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Butter* **7)**

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	510 kJ/123 kcal	2974 kJ/714 kcal
Fett	5 g	27 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	14 g
Kohlenhydrate	16 g	93 g
– davon Zucker	2 g	8 g
Eiweiß	5 g	25 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen **7)** Milch **15)** kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien, **NL:** Niederlande

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit