

Würstchen-Orecchiette-Pfanne

mit Rucola und Parmesan





HELLO ORECCHIETTE

Die runden Orecchiette, übersetzt Öhrchen, werden traditionell in Apulien hergestellt.





Orecchiette

Nürnberger Würstchen





Knoblauchzehe

Kirschtomaten







Gewürzmischung

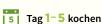


25 Minuten









Es geht rund! Unsere herzhafte Würstchen-Orecchiette-Pfanne kombiniert la dolce vita und die herzhafte Küche Bayerns auf eine so charmante und leckere Weise, dass Du für einen kurzen Moment die Zeit vergisst. Kochlöffel schwingen, genießen und träumen – guten Appetit!

GEHT'S

Wasche Obst und Gemüse ab. Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher. Zum Kochen benötigst Du außerdem 1 großen Topf (mit Deckel), eine Gemüsereibe, 1 große Pfanne, eine Knoblauchpresse und ein Sieb. Entdecke die Würstchen-Orecchiette-Pfanne.



ORECCHIETTE GAREN
In einen großen Topf reichlich kochendes
Wasser füllen, leicht salzen und einmal
aufkochen lassen. Orecchiette darin
ca. 5 Min. garen.



2 IN DER ZWISCHENZEIT
Knoblauch abziehen. Kirschtomaten
halbieren. Schale der Zitrone abreiben
und Zitrone anschließend halbieren.
Nürnberger Würstchen in ca. 1,5 cm große
Stücke schneiden. Rucola grob zerkleinern.
Parmesan reiben.



WÜRSTCHEN ANBRATEN
In einer großen Pfanne ½ EL [1 EL] Öl stark erhitzen, Würstchenstücke darin 3 – 4 Min. goldbraun braten.



TOMATEN ANSCHWITZEN
Knoblauch zu den Würstchen pressen,
Kirschtomatenhälften, etwas Zitronenabrieb
und Gewürzmischung zufügen und ca. 1 Min.
bei mittlerer Stufe anschwitzen. Mit Sahne
ablöschen und einmal aufkochen lassen,
anschließend Pfanne vom Herd nehmen.



ORECCHIETTE UNTERHEBEN
Orecchiette nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und auch in die Pfanne geben. Nach Geschmack etwas Zitronensaft dazupressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUM SCHLUSS
Zerkleinerten Rucola unterheben und alles gut miteinander vermischen.
Würstchen-Orecchiette-Pfanne auf Teller verteilen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN

2P	4P
200 g 👁	400 g
1/2 🕦	1
150 g	300 g
1	2
200 g	400 g
50 g	100 g
20 g	40 g
2 g	4 g
100 ml	200 ml
	200 g (1) 1/2 (10) 150 g 1 200 g 50 g 20 g 2 g

Salz*, Öl*, Pfeffer*

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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	811 kJ/194 kcal	3290 kJ/787 kcal
Fett	11 g	44 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	18 g
Kohlenhydrate	16 g	66 g
– davon Zucker	2 g	6 g
Eiweiß	7 g	31 g
Ballaststoffe	0 g	0 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

- 1) Gluten 3) Ei 7) Lactose
- 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

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

