

# Pasta nach Carbonara Art mit Bacon, Brokkoli und Kirschtomaten

Family 30 – 40 Minuten • 747 kcal • Tag 5 kochen

34



frische Linguine



Bacon (Scheiben)



Brokkoli



Kirschtomaten



Kochsahne



Hühnerbrühe



geriebener Hartkäse



Maisstärke



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Linguine <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Brokkoli <b>DE</b>	1	1	1
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	200 g	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Maisstärke	6 g	8 g	12 g

\*\*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. 500 g)
Brennwert	624 kJ/149 kcal	3126 kJ/747 kcal
Fett	6,19 g	31,02 g
– davon ges. Fettsäuren	3,57 g	17,89 g
Kohlenhydrate	16,39 g	82,13 g
– davon Zucker	2,35 g	11,77 g
Eiweiß	6,51 g	32,61 g
Salz	0,580 g	2,905 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**, 75 ml [100 ml | 150 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 **Hartkäses** in die **Soße** rühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Topf abgedeckt beiseite stellen.



## 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>

