

Frische Linguine in Blauschimmelkäsesoße

mit Brokkolini, knusprigen Baconstrips & Mandelblättchen

Zeit sparen 15 Minuten • 1047 kcal • Tag 5 kochen







frische Linguine





Blauschimmelkäse



Brokkolini (Bimi)







Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl





Thymian



Petersilie glatt

Mandelblättchen



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P	
frische Linguine 8) 13) 15)	250 g	375 g	500 g	
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g	
Blauschimmelkäse 7)	150 g	225 g**	300 g	
Brokkolini (Bimi)	200 g	300 g	400 g	
Kochsahne 7)	225 g**	300 g	450 g	
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g	
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	35 g	53 g **	70 g	
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g	
Mandelblättchen 22)	10 g	20 g	20 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.)

(bereemier dat er andrage der angegebenen habbanbozataten)				
	100 g	Portion (ca. 500 g)		
Brennwert	874 kJ/209 kcal	4380 kJ/1047 kcal		
Fett	11,72 g	58,72 g		
– davon ges. Fettsäuren	6,49 g	32,52 g		
Kohlenhydrate	16,26 g	81,44 g		
– davon Zucker	2,35 g	11,79 g		
Eiweiß	9,17 g	45,92 g		
Salz	0,706 g	3,537 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 13) Glutenhaltiges Getreide 15) Weizen 22) Mandeln

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



Pasta kochen

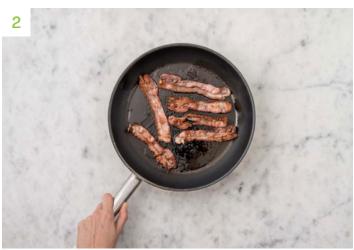
Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Einen großen Topf mit reichlich heißem Wasser* füllen, salzen* und aufkochen lassen.

Petersilien- und Thymianblätter getrennt voneinander fein hacken.

Blauschimmelkäse in ca. 2 cm Würfel schneiden.

Linguine und **Brokkolini** in das kochende **Wasser*** geben und 4 – 5 Min. kochen, bis der **Brokkolini** weich, aber noch bissfest ist. Danach durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Bacon braten

In einer großen Pfanne **Mandelblättchen** ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Baconscheiben in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden knusprig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.



Pasta fertigstellen

In derselben Pfanne Knoblauch und Zwiebel in Rapsöl 1 – 2 Min. anschwitzen.

Drei Viertel [alles | alles] der **Kochsahne**, **Blauschimmelkäse** und **Hartkäse** dazugeben und unter Rühren 2 – 3 Min. erhitzen, bis beide **Käse** geschmolzen sind.

Linguine und Brokkolini unter die Soße mischen, mit Salz* und Pfeffer* abschmecken.

Fertige **Pasta** auf Teller verteilen. Mit **Baconscheiben** toppen, mit **Mandelblättchen** und gehackten **Kräutern** bestreuen.

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

