

# Linguine in cremiger Chorizo-Paprikasoße mit Karotten und Lauch

15 – 25 Minuten • 842 kcal • Tag 2 kochen

3



Chorizo



frische Linguine



pikante Paprikasoße



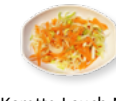
Kochsahne



Petersilie, glatt



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Karotte-Lauch-Mix



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 großer Topf mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Chorizo	120 g	180 g	240 g
frische Linguine <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
pikante Paprikasoße <b>10)</b>	160 g	240 g	320 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	300 g	300 g
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	40 g
Karotte-Lauch-Mix	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 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.)

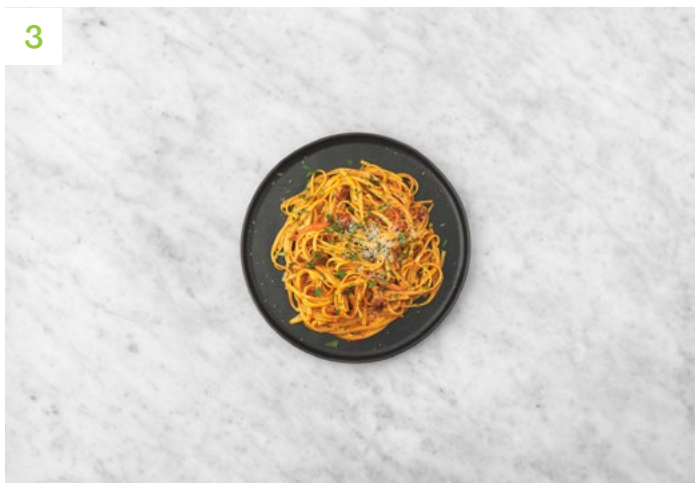
	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	728 kJ/174 kcal	3522 kJ/842 kcal
Fett	8,3 g	40 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	19,4 g
Kohlenhydrate	18,2 g	88,1 g
– davon Zucker	4 g	19,4 g
Eiweiß	5,9 g	28,8 g
Salz	1,01 g	4,9 g

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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien



## Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Chorizo** in 1 cm Würfel schneiden.

**Petersilie** hacken.

**Knoblauch** hacken.

## Linguine garen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** geben, **salzen\*** und aufkochen. **Linguine** darin 4 – 5 Min. bissfest garen. Durch ein Sieb abgießen.

In der Zwischenzeit eine große Pfanne erneut erhitzen. **Chorizo**, **Karotte-Lauch-Mix** und **Knoblauch** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

**Pfanneninhalt** mit **Pikanter Paprikasoße**, **Kochsahne**, **Hühnerbrühe** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen und 2 Min. einköcheln lassen.

## Anrichten

**Linguine** nach der Garzeit in die Pfanne geben und vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Linguine** auf tiefen Tellern anrichten und mit **Petersilie** und **Hartkäse** toppen.

**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>

