

Say cheese! Muschelnudel-Bar mit extra Käse

Individuell zusammenstellen – gemeinsam genießen

25 – 35 Minuten • 1039 kcal • Tag 5 kochen



Conchiglie



Bacon (Streifen)



Brokkoli



Mais



Frühlingszwiebel



Kochsahne



würziger Gouda, gerieben



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gewürzmischung „Hello Patatas“

DAS GING SCHNELL?

Entdecke die große Auswahl an schnellen Rezepten für nächste Woche.



ZEIT SPAREN



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Salz*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Conchiglie 15)	250 g	375 g	500 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
Brokkoli DE NL ES	1	1	1
Mais	150 g	255 g**	340 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	2	3	1
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
würziger Gouda, gerieben 7)	100 g	175 g	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	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. 590 g)
Brennwert	741 kJ/177 kcal	4349 kJ/1039 kcal
Fett	7,3 g	42,9 g
– davon ges. Fettsäuren	4,2 g	24,5 g
Kohlenhydrate	19,2 g	112,9 g
– davon Zucker	3,2 g	18,8 g
Eiweiß	8,2 g	48,1 g
Salz	0,57 g	3,32 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 **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko



1 Beilagen vorbereiten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Brokkoli in mundgerechte **Röschen** schneiden.

Mais durch ein Sieb abgießen und abspülen.

Beiseitestellen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.



2 Brokkoli garen

Reichlich heißes **Wasser*** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und aufkochen lassen. **Brokkoli** zugeben und 4 – 6 Min. garen, bis der **Brokkoli** weich ist. Durch das Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Beiseitestellen.



3 Bacon anbraten

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe erwärmen. **Bacon** darin von allen Seiten 3 – 4 Min. knusprig anbraten und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.



4 Pasta kochen

In den großen Topf aus Schritt 2 reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen lassen. **Conchiglie** hinzufügen und 8 – 10 Min. bissfest garen. Durch das Sieb abgießen, dabei 100 ml [150 ml | 200 ml] **Kochwasser** auffangen.



5 Soße zubereiten

Kochsahne, aufgefangenes **Kochwasser*** und die Hälfte vom „**Hello Patatas**“ in den großen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.

Gouda und **Hartkäse** zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Conchiglie zurück in den Topf geben und unter die **Soße** rühren, bis die **Soße** durchwärmt und eingedickt ist.



6 Anrichten

Die **Conchiglie** mit **Käsesoße** in der Mitte des Tisches in einer großen Schüssel, **umkreist** von den Beilagen, servieren.

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>

