

Say cheese! Muschelnudel-Bar mit extra Käse

Individuell zusammenstellen – gemeinsam genießen

schnell 25 – 35 Minuten • 1026 kcal • Tag 5 kochen



Conchiglie



Bacon (Streifen)



Brokkoli



Mais



Kochsahne



würziger Gouda, gerieben



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Schnittlauch



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
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
Schnittlauch	20 g	30 g	40 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. 560 g)
Brennwert	764 kJ/183 kcal	4292 kJ/1026 kcal
Fett	7,7 g	43,5 g
– davon ges. Fettsäuren	4,4 g	24,6 g
Kohlenhydrate	19,6 g	110 g
– davon Zucker	3 g	16,6 g
Eiweiß	8,5 g	48 g
Salz	0,59 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



1 Beilagen vorbereiten

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Brokkoli in mundgerechte **Röschen** schneiden.

Mais durch ein Sieb abgießen und abspülen.

Beiseitestellen.

Schnittlauch 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 und **Bacon** darin von allen Seiten 3 – 4 Min. knusprig braten. 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 und 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 der **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>

