

# Paccheri mit Pistazien-Gremolata in zitroniger Sahnesoße, dazu Zucchini

Vegetarisch **Zeit sparen** 15 Minuten • 757 kcal • Tag 5 kochen

28



frische Paccheri



Pistazien



Zucchini



Rosmarin



Knoblauchzehe



Zitrone, gewachst



Gemüsebrühe



geriebener Hartkäse



Kochsahne



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse, 1 Sieb, 1 Messbecher und 1 Gemüsereibe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Paccheri <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
Pistazien <b>28)</b>	10 g	20 g	20 g
Zucchini <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
Rosmarin	2 g**	3 g**	4 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1,5**	2
Zitrone, gewachst <b>ZA   ES   AR</b>	1	1	1
Gemüsebrühe <b>10)</b>	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Kochsahne <b>7)</b>	200 g	300 g	400 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. 420 g)
Brennwert	755 kJ/180 kcal	3169 kJ/757 kcal
Fett	8,43 g	35,40 g
– davon ges. Fettsäuren	3,75 g	15,75 g
Kohlenhydrate	19,49 g	81,84 g
– davon Zucker	2,68 g	11,24 g
Eiweiß	3,14 g	13,19 g
Salz	0,406 g	1,707 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 28) Pistazien

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien MA: Marokko ZA: Südafrika AR: Argentinien



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Kochendes **Wasser\*** in einen großen Topf füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Zucchini** in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stifte schneiden.

**Knoblauch** abziehen.

**Zitrone** heiß abwaschen und Schale abreiben. **Zitrone** in 4 Spalten schneiden.



## 2 Für die Gremolata

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Pistazien** 1 – 2 Min. rösten, herausnehmen und fein hacken.

**Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen, mit der Hälfte [drei Viertel | gesamten] **Rosmarinnadeln**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zitronenschale**, **Saft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, **Pistazien**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## 3 Nudeln kochen

**Paccheri** in das kochende **Wasser** geben und für 3 – 5 Min. bissfest garen.

Währenddessen in einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Zuchinistifte** darin 3 – 5 Min. anbraten.



## 4 Ablöschen

**Paccheri** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Pastawasser\*** auffangen.

**Zuchinistifte** mit dem **Pastawasser** und **Saft** aus 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte** ablöschen.

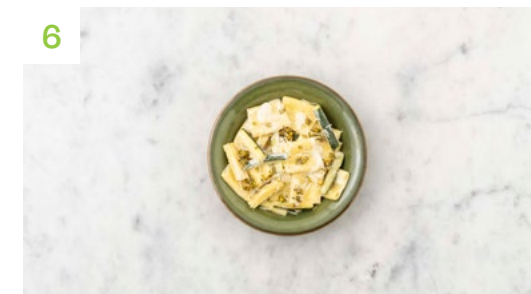


## 5 Soße kochen

**Gemüsebrühe**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zitronenschale**, **Kochsahne** und die Hälfte des **geriebenen Hartkäses** in die Pfanne geben und für 2 – 3 Min. unter Rühren einköcheln.

**Paccheri** in die Pfanne geben und für 1 Min. kochen lassen.

Nach Belieben mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 Anrichten

**Paccheri** mit der **Soße** auf einem Teller anrichten und mit dem restlichen **Hartkäse** und der **Pistazien-Zitronen-Gremolata** 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>

