



# Scharfe Pasta Arrabbiata mit Kirschtomaten, Käsecrumble, Rucola und Mozzarella



## ROTER CHILI

Echt scharf! Der Chili bringt heute Würze auf Deinen Teller – obendrein ist er richtig gesund!



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Zwiebel



rote Chilischote



Basilikum



Oregano



Balsamicoessig



Semmelbrösel



Mozzarella



Hartkäse ital. Art



Conchiglioni



Rucola



Tomate

- 30 [30 | 30] Min.
- 35 [40 | 45] Min.
- Stufe 1
- Thermomix hilft
- Veggie
- leichter Genuss

Wieder einmal möchten wir Dir Bella Italia in Dein Zuhause bringen. Am besten gelingt das immer noch über Gerichte, die genauso einfach wie genial sind! Frische, aromatische Zutaten, Käse und beste Pasta – das alles kommt heute zusammen. Durch die Kirschtomaten erhält Deine Soße ganz besonders viel Geschmack, der mit rotem Chili ordentlich aufgepeppt wird. Für Frische sorgt der Rucola, der perfekt zu Pasta, Soße und den zwei Käsesorten passt.



# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.  
 Heize den Backofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Auflaufform** und **1 großen Topf**.



## 1 ZU BEGINN

In einen großen Topf reichlich **Wasser\*** geben, **salzen\*** und zum Kochen bringen. Blätter vom **Oregano** zupfen. **Kirschtomaten** halbieren, **Tomaten** halbieren und grob würfeln und beides auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. **Chili** längs halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Chilihälften** (**Achtung: scharf!**) in ca. 2 cm große Stücke schneiden.



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Zwiebel**, **Knoblauch** und **Chili** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und über die **Tomaten** geben (etwas Platz für eine kleine Auflaufform lassen). Alles mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und mit **Öl\*** und **Balsamicoessig** beträufeln. **Oreganoblätter** darüberstreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Min. backen. Mixtopf spülen und trocknen und mit der Zubereitung fortfahren.



## 3 PASTA KOCHEN

Wenn das **Wasser\*** kocht, **Pasta** ins kochende **Wasser\*** geben und für ca. 18 Min. garen, bis sie bissfest sind. **Pasta** danach durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei darauf achten, dass kein Kochwasser in den großen Muscheln bleibt. Abgetropfte **Pasta** zurück in den Topf geben. Während die **Pasta** kocht, **Basilikumblätter** abzupfen, **Käserauten** zubereiten und mit dem Rezept fortfahren.



## 4 KÄSERAUTEN ZUBEREITEN

**Hartkäse** halbieren und mit den **Basilikumblättern** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und mit dem Spatel etwas für die Deko herausnehmen. Rest mit dem Spatel nach unten schieben. **Semmelbrösel** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermischen. **Brösel** in eine gefettete kleine Auflaufform umfüllen, flach streichen und für ca. 8 – 10 Min. mit in den Ofen geben. Währenddessen **Mozzarella** in ca. 1 cm große Stücke reißen.



## 5 SOSSE ZUBEREITEN

**Sofongemüse** nach der Backzeit mit dem **Sud** in den Mixtopf geben und schrittweise ansteigend **20 Sek./Stufe 5 - 6** pürieren (siehe **★TIPP**). **Käsemasse** auf ein Brett stürzen und in kleine Rauten schneiden. **Tomatensoße** nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und mit dem **Rucola** zur **Pasta** geben. Alles gut mischen.



## 6 ANRICHTEN

**Pasta** auf Teller verteilen, mit den **Basilikum-Käse-Streuseln** und dem **Mozzarella** toppen. **Käserauten** dazu reichen und genießen.  
**★TIPP:** Du kannst je nach Geschmack eine höhere Stufe zum Pürieren verwenden, je feiner die Soße sein soll, desto höher die Geschwindigkeitsstufe. Erhöhe die Geschwindigkeit schrittweise ansteigend Stufe 5 - 6 - 7 - 8 und reduziere die Geschwindigkeit schrittweise nach unten Stufe 5 - 4 - 3 - 2 - 1.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Basilikum/Oregano	20 g	20 g	20 g
Kirschtomaten	200 g	300 g	400 g
Tomaten ES   MA	2	3	4
rote Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Chilischote ES	1	1 ½	2
Balsamicoessig 1)   11)	12 ml	12 ml	24 ml
Conchiglioni 1)	250 g	375 g	500 g
Hartkäse ital. Art 2)   5)	20 g	40 g	40 g
Semmelbrösel 1)	25 g	25 g	50 g
Mozzarella 5)	1	2	2
Rucola	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 2	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☺ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.  
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 000 g)
Brennwert	705 kJ/168 kcal	3.586 kJ/857 kcal
Fett	5 g	27 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	13 g
Kohlenhydrate	22 g	110 g
- davon Zucker	3 g	15 g
Eiweiß	7 g	37 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	1 g

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGLÄNDER

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@helfofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@helfofresh.at