

Strozzapreti! Pasta mit käsiger Bolognese und frischer Tomate

Zeit sparen Family 15 Minuten • 863 kcal • Tag 2 kochen



frische Strozzapreti



gemischtes Hackfleisch



Tomate



Karotte



stückige Tomaten



Tomatenpesto



geriebener Hartkäse



Zwiebel



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Zucker*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 Sieb, 1 Gemüsereibe und 1 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
frische Strozzapreti 15)	250 g	375 g	500 g
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Tomate NL ES BE PL MA	1	1	1
Karotte DE FR IT ES IL	1	2	2
stückige Tomaten	1	1	2
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Zwiebel DE	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	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. 630 g)
Brennwert	576 kJ/138 kcal	3612 kJ/863 kcal
Fett	6,20 g	38,87 g
– davon ges. Fettsäuren	2,09 g	13,12 g
Kohlenhydrate	13,61 g	85,32 g
– davon Zucker	2,99 g	18,72 g
Eiweiß	4,91 g	30,81 g
Salz	0,563 g	3,529 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 14) Schwefeldioxyde und Sulfite 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland FR: Frankreich IT: Italien

ES: Spanien IL: Israel BE: Belgien PL: Polen MA: Marokko

NL: Niederlande



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

Karotte nach Belieben schälen und grob raspeln.

Tomate in 2 cm Würfel schneiden.



Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Strozzapreti hinzugeben und 3 – 5 Min. bissfest garen.

Fertig gekochte **Pasta** anschließend durch ein Sieb abgießen und kurz beiseitestellen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Hackfleisch anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebel**, **Karotte** und **Hackfleisch** darin 2 – 3 Min. scharf anbraten.

Anschließend **Tomatenwürfel** und „Hello Buon Appetito“ zum **Hackfleisch** geben und 2 – 3 Min. weiter anbraten, bis das **Hackfleisch** gebräunt und krümelig ist.



Bolognese zubereiten

Hitze reduzieren, **stückige Tomaten**, **Tomatenpesto** und 1 TL [1,5 TL | 1,5 TL] **Zucker*** hinzugeben, umrühren und 2 – 3 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Bolognese vollenden

Nach der Garzeit gekochte **Nudeln** unter die **Soße** mischen und **geriebenen Käse** über der **Soße** verteilen. Abgedeckt für 1 Min. weiter köcheln lassen, bis der **Käse** leicht geschmolzen ist.



Anrichten

Pasta auf Tellern anrichten und genießen.

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>

