

Mexican Style Beef Pasta!

Penne mit Rinderhack und Gemüse

Viel Gemüse One-Pot-Gericht Family 30 – 40 Minuten • Tag 2 kochen



Penne



Kirschtomatenspolpa



Simmentaler Rinderhackfleisch



Karotte



Knoblauchzehe



Gewürzmischung „Hello Fiesta“



geriebener Hartkäse



Oregano



Petersilie



Rinderbrühe



gelbe Paprika



Gewürzmischung „Hello Piri Piri“



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Knoblauchpresse und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne 15)	270 g	360 g	500 g
Kirschtomatenspolpa	1	1,5**	2
Simmentaler Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Knoblauchzehe	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	2 g	4 g	4 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Oregano/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
gelbe Paprika NL	1	1	2
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	4 g	6 g	8 g
Wasser*, Zucker*	Angaben im Text		
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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 830 g)
Brennwert	457 kJ/109 kcal	3778 kJ/903 kcal
Fett	3,12 g	25,80 g
- davon ges. Fettsäuren	1,47 g	12,17 g
Kohlenhydrate	14,39 g	119,07 g
- davon Zucker	2,86 g	23,63 g
Eiweiß	5,19 g	42,92 g
Salz	0,275 g	2,274 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 IL: Israel



Gemüse schneiden

Knoblauch abziehen.

Karotte schälen, längs halbieren und schräg in ca. 0,5 cm dicke Halbmonde schneiden.

Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Blätter vom **Oregano** abzupfen und fein hacken.



Hackfleisch anbraten

Einen großen Topf auf mittelhoher Hitze erhitzen, **Rinderhack** hinzufügen und für 2 – 3 Min. krümelig anbraten.



Gemüse anbraten

Knoblauch in den Topf pressen, **Gewürzmischung „Hello Fiesta“** und **„Hello Piri Piri“** und gehackten **Oregano** hinzufügen und ca. 1 Minute mit anschwitzen.

Karotte und **Paprika** hinzufügen und alles zusammen für weitere 2 Min. anbraten.



Nudeln kochen

Den Topfinhalt mit **Rinderbrühpulver**, **Kirschtomatenspolpa** und 450 ml [675 ml | 900 ml] heißes **Wasser***, ablöschen.

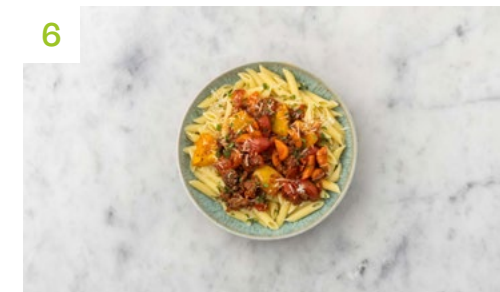
Penne, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** unterrühren, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze abgedeckt 22 – 24 Min. kochen, bis die **Nudeln** gar sind.

Wichtig: Dabei mind. alle 3 Min. umrühren, sonst kleben die **Nudeln** am Topfboden fest.



Währenddessen

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken. Wenn die **Nudeln** gar sind, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Pasta auf Teller verteilen und mit **geriebenem Hartkäse** und gehackter **Petersilie** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

