

Mexikanische Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch, Mais und Hartkäse

Zeit sparen Family 15 Minuten • 979 kcal • Tag 2 kochen

29



Simmentaler
Rinderhackfleisch



Spaghetti



Mais



Zwiebel



Tomatenmark



Karotte



stückige Tomaten



Gewürzmischung
„Hello Piri Piri“



Hühnerbrühe



geriebener Hartkäse



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 Gemüseribe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Simmentaler Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Spaghetti (15)	270 g	360 g	500 g
Mais	150 g	250 g**	340 g
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
Karotte	1	1	2
stückige Tomaten	390 g	585 g**	780 g
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	6 g	8 g	12 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
geriebener Hartkäse (7) (8)	20 g	40 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. 700 g)
Brennwert	587 kJ/140 kcal	4098 kJ/979 kcal
Fett	4,41 g	30,79 g
– davon ges. Fettsäuren	1,65 g	11,52 g
Kohlenhydrate	17,96 g	125,42 g
– davon Zucker	3,84 g	26,82 g
Eiweiß	6,50 g	45,42 g
Salz	0,460 g	3,214 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 NZ: Neuseeland



Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser*** im Wasserkocher.

Zwiebel fein würfeln.

Karotte nach Belieben schälen und grob reiben.

Mais mithilfe des Deckels abgießen.



Pasta kochen

In einen großen Topf reichlich kochendes **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen. **Pasta** hinzugeben und 7 – 8 Min. bissfest garen.

Pasta nach Ende der Kochzeit durch ein Sieb abgießen. Dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser** auffangen.



Hackfleisch anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebel**, **Karotte** und **Rinderhackfleisch** darin 3 – 4 Min. anbraten. **Mais** hinzufügen und 2 – 3 Min. mitbraten.

Die Hälfte [drei Viertel | gesamtes] **Tomatenmark**, **Hühnerbrühpulver** und „**Hello Piri Piri**“ hinzufügen und kurz mitbraten.



Soße vollenden

Das aufgefangene **Kochwasser*** zu der **Soße** geben und verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für die Soße

Pfanninhalt mit **stückigen Tomaten** und 50 ml [75 ml | 100 ml] heißem **Wasser*** ablöschen. Alles verrühren und die **Soße** 5 Min. köcheln lassen.



Anrichten

Pasta auf Teller verteilen, **Bolognesesoße** darüber geben und mit **Hartkäse** bestreuen.

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>

