Rigatoni mit Rinderhackfleisch

frischen Kräutern und Käse

26

Family | One-Pot-Gericht | 20 – 30 Minuten • 3838 kJ/917 kcal • Tag 2 kochen

Rigatoni vorgekocht

Rinderhackfleisch

Tomatenpesto

Kochsahne

Gemüsebrühe

geriebener Hartkäse

Hartkäse geraspelt

Basilikum

Oregano

Schalotte

Knoblauchzehe

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze 100 ml [150 ml | 200 ml] Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 Knoblauchpresse und 1 großen Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rigatoni vorgekocht **1)**	400 g	600 g	800 g
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	450 g
Tomatenpesto **11)**	25 g	50 g	50 g
Kochsahne **5)**	200 g	300 g**	400 g
Gemüsebrühe **3)**	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse **2) 5)**	20 g	40 g	40 g
Hartkäse geraspelt **2) 5)**	20 g	40 g	40 g
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Schalotte **FR** | **NL** | **DE**	1	1	2
Knoblauchzehe **ES**	1	1	2
Öl*, Wasser*	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. 520 g)
Brennwert	743 kJ/178 kcal	3838 kJ/917 kcal
Fett	9,88 g	51,04 g
– davon ges. Fettsäuren	4,54 g	23,43 g
Kohlenhydrate	14,13 g	72,97 g
– davon Zucker	1,24 g	6,43 g
Eiweiß	7,50 g	38,76 g
Salz	0,399 g	2,062 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: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **3)** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **5)** Milch oder Micherzeugnisse (einschließlich Laktose) **11)** Schwefeldioxid oder Sulfite

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **FR:** Frankreich **ES:** Spanien **NL:** Niederlande

2022-W08

1

Kurze Vorbereitung

Basilikum- und **Oreganoblätter** getrennt voneinander fein hacken.

Schalotte halbieren, abziehen und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen.

2

Zutaten anbraten

1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl*** in einem großen Topf erhitzen.

Knoblauch hineinpressen, **Rinderhackfleisch** und gehackte **Schalotte** dazugeben und alles 2 – 3 Min. anbraten. Dabei das **Hackfleisch** grob zerteilen.

Nach Ende der Bratzeit überschüssiges Fett wegschütten.

3

Zutaten vorkochen

Topfinhalt mit 100 ml [**150 ml** | **200 ml**] heißem **Wasser*** ablöschen, Hitze reduzieren und offen ca. 3 Min. köcheln lassen.

4

Für die Soße

Topfinhalt mit **Tomatenpesto**, **Gemüsebrühpulver** und **Kochsahne** ablöschen und ca. 1 Min. weiterköcheln lassen.

5

Pasta hinzufügen

Vorgekochte **Pasta** und geriebenen **Hartkäse** hinzugeben und alles 1 – 3 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Soße** leicht dickflüssig geworden ist.

Pasta mit gehacktem **Oregano** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

Anrichten

Pasta auf tiefen Tellern anrichten, mit **Basilikum** und gehobeltem **Hartkäse** toppen 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