

Rigatoni mit Rinderhackfleisch

frischen Kräutern und Käse

Family One-Pot-Gericht 20 – 30 Minuten • 1033 kcal • Tag 2 kochen



Rigatoni



Rinderhackfleisch



Tomatenpesto



Kochsahne



Hühnerbrühe



geriebener Hartkäse



Hartkäse geraspelt



Basilikum



Oregano



Schalotte



Knoblauchzehe



- 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.

Was Du benötigst

1 Knoblauchpresse und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rigatoni 15)	270 g	360 g	500 g
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	450 g
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	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
Wasser*, Öl*	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. 630 g)
Brennwert	690 kJ/165 kcal	4322 kJ/1033 kcal
Fett	7,66 g	48,02 g
– davon ges. Fettsäuren	3,51 g	21,96 g
Kohlenhydrate	16,50 g	103,37 g
– davon Zucker	1,47 g	9,24 g
Eiweiß	7,09 g	44,44 g
Salz	0,319 g	1,998 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 **ES:** Spanien **NL:** Niederlande



Kurze Vorbereitung

Erhitze 500 ml [750 ml | 1000 ml] **Wasser*** im Wasserkocher.

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

Schalotte halbieren, abziehen und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen.



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.



Zutaten vorkochen

Topfinhalt mit **Kochsahne**, **Rigatoni**, **Hühnerbrühe**, **Oregano** und 500 ml [750 ml | 1000 ml] heißem **Wasser***, ablöschen, Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die **Rigatoni** bissfest sind.

Wichtig: Dabei mind. alle 2 Min. umrühren, sonst kleben die **Nudeln** am Topfboden fest.



Weiter geht's

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



Pasta vollenden

Geriebenen **Hartkäse** hinzugeben und gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

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

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

