

# Strozzapreti! Pasta mit käsiger Bolognese und frischer Tomate

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

28



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 <b>15)</b>	250 g	375 g	500 g
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Tomate <b>NL   ES   MA</b>	1	1	1
Karotte <b>DE   NL   DK</b>	1	2	2
stückige Tomaten	1	1	2
Tomatenpesto <b>14)</b>	25 g	50 g	50 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	20 g	40 g	40 g
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	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.)

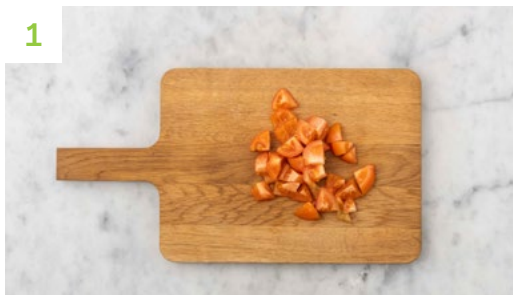
	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	576 kJ/138 kcal	3612 kJ/863 kcal
Fett	6,20 g	38,87 g
– davon ges. Fettsäuren	2,09 g	13,12 g
Kohlenhydrate	13,61 g	85,32 g
– davon Zucker	2,99 g	18,72 g
Eiweiß	4,91 g	30,81 g
Salz	0,563 g	3,529 g

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)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland  
**DK:** Dänemark **ES:** Spanien **MA:** Marokko



## 1 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.



## 2 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 in einem Sieb abgießen und kurz beiseitestellen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 3 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.



## 4 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.



## 5 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.



## 6 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>

