Tomatige Rigatoni mit Rinderhackfleisch

getoppt mit frischen Kräutern und Hartkäse

27

Family | One-Pot-Gericht | 20 – 30 Minuten • 1036 kcal • Tag 2 kochen

Rinderhackfleisch

Rigatoni

Tomatenpesto

Basilikum

Oregano

Gewürzmischung „Hello Harissa“

Kochsahne

Hartkäse geraspelt

Zwiebel

Knoblauchzehe

Hühnerbrühe

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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse und 1 großen Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
Rigatoni **15)**	270 g	360 g	500 g
Tomatenpesto **14)**	25 g	50 g	50 g
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	4 g	6 g	8 g
Kochsahne **7)**	150 g	200 g	300 g
Hartkäse geraspelt **7) 8)**	40 g	60 g	80 g
Zwiebel **DE** | **NL** | **NZ**	1	1	2
Knoblauchzehe **ES**	1	2	2
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 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. 660 g)
Brennwert	657 kJ/157 kcal	4335 kJ/1036 kcal
Fett	7,03 g	46,35 g
– davon ges. Fettsäuren	3,11 g	20,53 g
Kohlenhydrate	16,08 g	106,04 g
– davon Zucker	1,74 g	11,47 g
Eiweiß	6,95 g	45,83 g
Salz	0,426 g	2,808 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 **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland

1

Kurze Vorbereitung

Erhitze 500 ml [**750 ml** | **1.000 ml**] **Wasser** im Wasserkocher.

Oreganoblätter fein hacken.

Zwiebel fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen.

2

Zutaten anbraten

In einem großen Topf mit Deckel 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Öl*** bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Knoblauch hineinpressen, **Rinderhackfleisch** und gehackte **Zwiebel** dazugeben und alles 2 – 3 Min. anbraten.

Dabei das **Hackfleisch** gut zerkleinern.

3

Pasta kochen

Topfinhalt mit **Kochsahne** und 500 ml [**750 ml** | **1.000 ml**] heißem **Wasser*** ablöschen.

Hühnerbrühe, „**Hello Harissa**“ und nach Geschmack **Oregano** dazugeben.

Rigatoni unterrühren, aufkochen und abgedeckt ca. 11 – 13 Min. köcheln lassen, bis die **Nudeln** bissfest sind.

Zwischendurch mehrmals umrühren.

Besonders zum Schluss, wenn das **Wasser** fast verkocht ist, musst Du öfter umrühren, damit die **Nudeln** nicht ansetzen.

4

Weiter geht's

Wenn die **Rigatoni** fertig gegart sind, **Tomatenpesto** unterrühren.

5

Pasta vollenden

Die Hälfte vom **geraspelten Hartkäse** hinzugeben und gut vermengen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

6

Anrichten

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

Guten Appetit!

Harissa

Harissa ist eine aus dem afrikanischen Raum stammende scharfe Gewürzmischung, die viel gemahlenen Chili beinhaltet. Geh vorsichtig bei der Dosierung um.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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