

# Tomatige Rigatoni mit Rindshackfleisch

getoppt mit frischen Kräutern und Käseraspeln

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

27



HelloFresh Beef Gehacktes



Rigatoni



Tomatenpesto



Basilikum



Gewürzmischung  
„Hello Harissa“



Halbrahm



Hartkäse geraspelt



Zwiebel



Knoblauchzehe



- 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\*, Pouletbouillonpulver\*

## Kochutensilien

1 Knoblauchpresse und 1 grossen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 g
Rigatoni <b>15)</b>	1 x	270 g	1 x	500 g
Tomatenpesto <b>14)</b>	1 x	25 g	1 x	50 g
Basilikum	1 x	10 g**	1 x	10 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x	4 g	2 x	4 g
Halbrahm <b>7)</b>	1 x	150 g	2 x	150 g
Hartkäse geraspelt <b>7) 8)</b>	1 x	40 g	2 x	40 g
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 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. 680 g)
Brennwert	638 kJ/ 152 kcal	4335 kJ/ 1036 kcal
Fett	6.62 g	44.99 g
– davon ges. Fettsäuren	1.56 g	10.61 g
Kohlenhydrate	15.18 g	103.15 g
– davon Zucker	1.39 g	9.42 g
Eiweiss	7.76 g	52.73 g
Salz	0.208 g	1.416 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!)



## 1 Kurze Vorbereitung

Erhitze 500 ml [1000 ml] **Wasser\*** im Wasserkocher.

**Basilikumblätter** fein hacken.

**Zwiebel** fein hacken.

**Knoblauchzehe** abziehen.



## 2 Zutaten anbraten

In einem grossen Topf mit Deckel 1 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 **Halbrahm** und 500 ml [1000 ml] heissem **Wasser\*** ablöschen.

6 g [12 g] **Pouletbouillonpulver\*** und „**Hello Harissa**“ 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.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!





# Tomato rigatoni with minced beef topped with fresh herbs and grated cheese

One-pot dish 20–30 minutes • 1036 kcal • Cook on day

27



HelloFresh minced beef



Rigatoni



Tomato pesto



Basil



“Hello Harissa” spice mix



Single cream



Flaked hard cheese



Onion



Garlic clove



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

# Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

## Basics from your kitchen\*

Oil\*, pepper\*, salt\*, water\*, chicken stock powder\*

## Cooking utensils

1 garlic press and 1 large pot with lid

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh minced beef*	1 x	250 g	1 x	500 g
Rigatoni <b>15</b>	1 x	270 g	1 x	500 g
Tomato pesto <b>14</b>	1 x	25 g	1 x	50 g
Basil	1 x	10 g**	1 x	10 g
"Hello Harissa" spice mix	1 x	4 g	2 x	4 g
Single cream <b>7</b>	1 x	150 g	2 x	150 g
Flaked hard cheese <b>7</b> <b>8</b>	1 x	40 g	2 x	40 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 680 g)
Calories	638 kJ/152 kcal	4335 kJ/1036 kcal
Fat	6.62 g	44.99 g
- of which saturated fats	1.56 g	10.61 g
Carbohydrate	15.18 g	103.15 g
- of which sugar	1.39 g	9.42 g
Protein	7.76 g	52.73 g
Salt	0.208 g	1.416 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7** Milk (including lactose) **8** Eggs **14** Sulphur dioxide and sulphites **15** Wheat

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## Short preparation

Boil 500 ml [1,000 ml] water\* in the kettle.

Finely chop the basil leaves.

Finely chop the onion.

Peel the garlic.



## Sauté the ingredients

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\* in a large pot with a lid on a medium heat.

Press in the garlic, add the minced beef and chopped onion, then sauté for 2–3 min.

Break up the minced meat well.



## Cook the pasta

Deglaze the pot with the single cream and 500 ml [1000 ml] hot water\*.

Add 6 g [12 g] chicken stock powder\* and the "Hello Harissa".

Stir in the rigatoni, bring to the boil, cover and simmer for 11–13 min. until the pasta is al dente.

Stir regularly.

Particularly at the end, when most of the water has boiled away, you will need to stir more often to prevent the pasta from sticking.



## On to the next step

When the rigatoni is cooked, stir in the tomato pesto.



## Finish the pasta

Add half of the flaked hard cheese and mix well until the cheese has melted.

Season with salt\* and pepper\*.



## Serve

Serve the pasta on deep plates, top with basil and the remaining hard cheese and enjoy.

## Bon appetit!

### Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)



# Rigatoni à la tomate avec viande de bœuf hachée garnis d'herbes fraîches et de fromage râpé

Plat One-Pot 20 – 30 minutes • 1 036 kcal • Cuisiner au jour

27



Viande de bœuf hachée HelloFresh



Rigatoni



Pesto de tomate



Basilique



Mélange d'épices « Hello Harissa »



Crème demi-écrémée



Fromage à pâte dure râpé



Oignon



Gousse d'ail



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

# C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Huile\*, poivre\*, sel\*, eau\*, bouillon de poulet en poudre\*

## Ustensiles de cuisine

1 presse-ail et 1 grande casserole avec couvercle.

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Rigatoni <b>15)</b>	1 x 270 g	1 x 500 g
Pesto de tomates <b>14)</b>	1 x 25 g	1 x 50 g
Basilic	1 x 10 g**	1 x 10 g
Mélange d'épices « Hello Harissa »	1 x 4 g	2 x 4 g
Crème demi-écrémée <b>7)</b>	1 x 150 g	2 x 150 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7) 8)</b>	1 x 40 g	2 x 40 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 680 g)
Valeur calorique	638 kJ/ 152 kcal	4 335 kJ/ 1036 kcal
Lipides	6,62 g	44,99 g
– dont acides gras saturés	1,56 g	10,61 g
Glucides	15,18 g	103,15 g
– dont sucre	1,39 g	9,42 g
Protéines	7,76 g	52,73 g
Sel	0,208 g	1,416 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes :** 7) lait (comprenant du lactose) 8) œufs 14) dioxydes de soufre et sulfites 15) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Petites préparation

Chauffer 500 ml [1 000 ml] d'eau\* dans la bouilloire.

Hacher finement les feuilles de basilic.

Hacher finement l'oignon.

Peler la gousse d'ail.



### Faire revenir les ingrédients

Faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile\* à feu moyen dans une grande casserole.

Presser l'ail, ajouter la viande de bœuf hachée et l'oignon haché et faire revenir le tout 2 – 3 minutes.

Ce faisant, bien hacher la viande hachée.



### Faire cuire les pâtes

Dégeler le contenu de la casserole avec la crème demi-écrémée et 500 ml [1000 ml] d'eau\* chaude.

Ajouter 6 g [12 g] de bouillon de volaille en poudre et le mélange d'épices « Hello Harissa ».

Ajouter les rigatoni, porter à ébullition et laisser mijoter à couvert pendant environ 11 – 13 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.

Remuer plusieurs fois.

Mélanger régulièrement, surtout vers la fin de la cuisson, lorsque l'eau\* est presque évaporée, pour que les pâtes ne collent pas.



### Ça continue

Lorsque les rigatoni sont cuits, incorporer le pesto de tomates.



### Finir les pâtes

Ajouter la moitié du fromage et bien mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu.

Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Dresser

Servir les pâtes dans des assiettes creuses, garnir de basilic et de fromage râpé et déguster.

### Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)

