

Rigatoni in cremiger Sauce nach Köttbullar Art mit Rindshackfleisch, Champignons und Preiselbeeren

Family 40 – 50 Minuten • 1077 kcal • Tag 2 kochen

34



Wildpreiselbeerenmarmelade



Zwiebel



Halbrahm aus Saland



gemahlener Piment



Rigatoni



braune Champignons



Worcester Sauce



mittelscharfer Senf



Schnittlauch



HelloFresh Beef Gehacktes



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Salz*, Wasser*, Pouletbouillonpulver*

Kochutensilien

2 grosser Topf, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Wildpreiselbeerenmarmelade	2 x 25 g	4 x 25 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
gemahlener Piment	0.5 x 1 g**	1 x 1 g
Rigatoni 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
braune Champignons	1 x 100 g	1 x 225 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
mittelscharfer Senf 9)	0.5 x 10 ml**	1 x 10 ml
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 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. 580 g)
Brennwert	771 kJ/ 184 kcal	4506 kJ/ 1077 kcal
Fett	8.1 g	47.7 g
- davon ges. Fettsäuren	3.2 g	18.6 g
Kohlenhydrate	19.5 g	114 g
- davon Zucker	3.6 g	20.9 g
Eiweiss	8.2 g	48.1 g
Salz	0.11 g	0.67 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) **9)** Senf **15)** Weizen

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



1 Gemüse schneiden

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Eine Hälfte der **Zwiebel** fein würfeln, die andere in feine Streifen schneiden.

Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



2 Pasta kochen

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Rigatoni darin 9 – 11 Min. bissfest kochen.

Anschliessend durch ein Sieb abgiessen.

Inzwischen mit dem Rezept fortfahren.



3 Zwiebeln anbraten

In einem zweiten grossen Topf 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** hineingeben und 4 – 5 Min. rundherum anbraten, bis diese goldbraun sind.

Zwiebelstreifen anschliessend aus dem Topf in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.



4 Topfinhalt ablöschen

In demselben Topf erneut 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Gehackte Zwiebel, Rindshackfleisch und **Champignons** darin 3 – 4 Min. rundherum anbraten.

Topfinhalt mit 200 ml [400 ml] **Wasser*** ablöschen.

4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** hineinrühren und alles zusammen 4 – 5 Min. köcheln lassen.

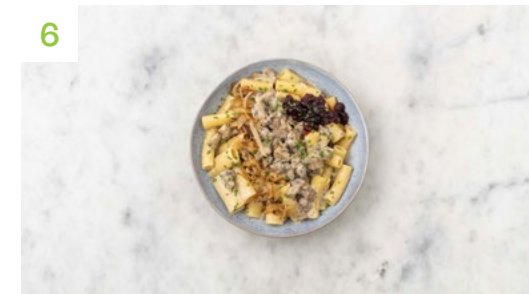


5 Pasta vollenden

Halbrahm, Worcester Sauce und die Hälfte [alles] vom **Senf** zu der **Sauce** geben und alles 1 – 2 Min. unter Rühren weiterköcheln lassen, bis die **Sauce** etwas eindickt.

Nach Ende der Kochzeit **Rigatoni** hinzugeben. **Pasta** mit **Piment** nach Belieben, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: *Piment hat ein sehr intensives Aroma, dosiere ihn sparsam.*



6 Anrichten

Pasta auf tiefe Teller verteilen. Mit **Zwiebelstreifen, Schnittlauchröllchen** und **Wildpreiselbeerkonfi** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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



Rigatoni in creamy köttbullar sauce with minced beef, mushrooms and cranberries

Family 40–50 minutes • 1077 kcal • Cook on day 2

34



Wild cranberry jam



Onion



Single cream from Saland



Ground allspice



Rigatoni



Brown mushrooms



Worcester sauce



Medium-hot mustard



Chives



HelloFresh minced beef

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

Pepper*, oil*, salt*, water*, chicken stock powder*

Cooking utensils

2 large pots, 1 sieve and 1 small bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Wild cranberry jam	2 x	25 g	4 x	25 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Single cream from Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Ground allspice	0.5 x	1 g**	1 x	1 g
Rigatoni 15)	1 x	270 g	1 x	500 g
Brown mushrooms	1 x	100 g	1 x	225 g
Worcester sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
Medium-hot mustard 9)	0.5 x	10 ml**	1 x	10 ml
Chives	1 x	10 g**	1 x	10 g
HelloFresh minced bee*	1 x	250 g	1 x	500 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. 580 g)
Calories	771 kJ/184 kcal	4506 kJ/1077 kcal
Fat	8.1 g	47.7 g
– of which saturated fats	3.2 g	18.6 g
Carbohydrate	19.5 g	114 g
– of which sugar	3.6 g	20.9 g
Protein	8.2 g	48.1 g
Salt	0.11 g	0.67 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) **9**) Mustard **15**) Wheat

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



1 Chop the vegetables

Heat up plenty of water in the kettle.

Finely dice one half of the onion and cut the other into thin strips.

Cut the mushrooms into halves or quarters depending on their size.

Finely slice the chives.



2 Cook the pasta

Fill a large pot with plenty of hot water*, add salt* and bring to the boil.

Cook the rigatoni for 9–11 min. until al dente. Then drain in a sieve.

Meanwhile, continue with the recipe.



3 Sauté the onions

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a second large pot. Add the onion strips and sauté all round for 4–5 min. until golden brown.

Then remove the onions from the pot and set them aside in a small bowl.



4 Deglaze the pot

Heat another 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same pot. Sauté the chopped onions, mince and mushrooms all round for 3–4 min.

Deglaze the pot with 200 ml [400 ml] water*.

Stir in 4 g [8 g] chicken stock powder* and simmer for 4–5 min.

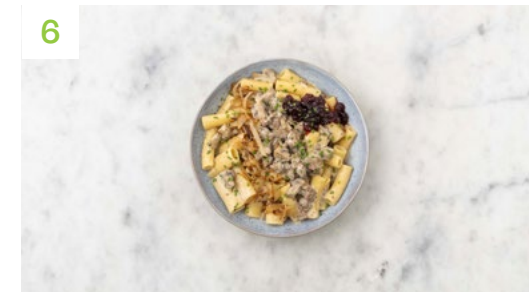


5 Finish the pasta

Add the single cream, Worcester sauce and half [all] of the mustard to the sauce and simmer for 1–2 min. while stirring until the sauce thickens slightly.

Once finished, add the rigatoni. Season the pasta with allspice to taste, salt* and pepper*.

Tip: Allspice has a very intense aroma, so use it sparingly.



6 Serve

Apportion the pasta onto deep plates. Top with the onion strips, chives and wild cranberry jam.

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/



Rigatoni à la crème façon Köttbullar avec bœuf haché, champignons et airelles

Famille 40 – 50 minutes • 1077 kcal • Cuisiner au 2e jour

34



Confiture
d'airelles sauvages



Oignon



Crème demi-
écrémée de Saland



Piment moulu



Rigatoni



Champignons bruns



Sauce Worcester



Moutarde mi-forte



Ciboulette



Viande de bœuf hachée
HelloFresh



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

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Poivre, huile*, sel*, eau*, bouillon de volaille en poudre*

Ustensiles de cuisine

2 grandes casseroles, 1 passoire et 1 bol

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Confiture d'airelles sauvages	2 x 25 g	4 x 25 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Crème demi-écrémée de Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Piment moulu	0,5 x 1 g**	1 x 1 g
Rigatoni 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Champignons bruns	1 x 100 g	1 x 225 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Moutarde mi-forte 9)	0,5 x 10 ml**	1 x 10 ml
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Viande de bœuf hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 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. 580 g)
Valeur calorique	771 kJ/ 184 kcal	4506 kJ/ 1077 kcal
Lipides	8,1 g	47,7 g
- dont acides gras saturés	3,2 g	18,6 g
Glucides	19,5 g	114 g
- dont sucre	3,6 g	20,9 g
Protéines	8,2 g	48,1 g
Sel	0,11 g	0,67 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 (y compris le lactose) **9)** céréli **15)** blé

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



1 Couper les légumes

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Hacher finement une moitié de l'oignon, couper l'autre moitié en fines lamelles.

Couper en deux ou en quatre les champignons selon leur taille.

Couper la ciboulette en petits rouleaux.



2 Faire cuire les pâtes

Remplir une grande casserole de suffisamment d'eau* chaude, bien saler* et porter à ébullition.

Y faire cuire les rigatoni 9 à 11 min pour qu'ils soient al dente. Puis les égoutter dans une passoire.

Pendant ce temps, continuer la recette.



3 Faire revenir les oignons

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une deuxième grande casserole. Ajouter les lamelles d'oignon et faire revenir 4 à 5 min en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Retirer ensuite les lamelles d'oignon de la casserole, les déposer dans un bol et réserver.



4 Déglacer le contenu de la casserole

Dans la même casserole, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*. Y faire revenir l'oignon haché, le bœuf haché et les champignons de tous les côtés pendant 3 à 4 min.

Déglicer le contenu de la casserole avec 200 ml [400 ml] d'eau*.

Incorporer 4 g [8 g] de bouillon de volaille en poudre*, mélanger et laisser mijoter le tout 4 à 5 min.

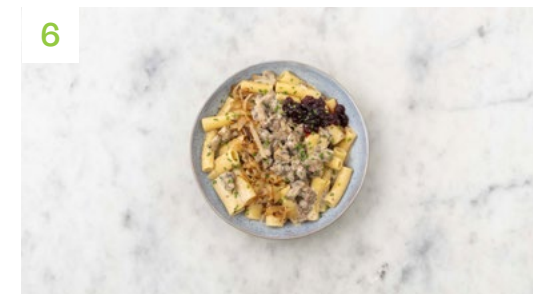


5 Finir les pâtes

Ajouter à la sauce la crème demi-écrémée, la sauce Worcester et la moitié [totalité] de la moutarde et continuer à laisser mijoter le tout 1 à 2 min en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

À la fin du temps de cuisson, ajouter les rigatoni. Assaisonner les pâtes avec du piment (selon les goûts), du sel* et du poivre*.

Astuce : le piment a un goût très intense, dosez-le avec parcimonie.



6 Dresser

Répartir les pâtes dans des assiettes creuses. Garnir de lamelles d'oignons, de rouleaux de ciboulette et de confiture aux airelles sauvages.

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/

