

Rigatoni al Ragù mit Rind und Aubergine in würziger Tomatensauce mit Hartkäse

Family 25 – 35 Minuten • 1098 kcal • Tag 2 kochen



Rigatoni



Aubergine



stückige Tomaten



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Halbrahm aus Saland



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



HelloFresh Beef Gehacktes



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Zucker*, Wasser*, Olivenöl*, Butter*

Kochutensilien

1 Gemüseraffel, 2x grosser Topf und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Rigatoni 15)	1 x	270 g	1 x	500 g
Aubergine	1 x	225 g	2 x	225 g
stückige Tomaten	1 x	390 g	2 x	390 g
Knoblauchzehe	2 x	4 g	4 x	4 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x	20 g	1 x	40 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	150 g	2 x	150 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	1 x	2 g	1 x	4 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. 720 g)
Brennwert	636 kJ/ 152 kcal	4594 kJ/ 1098 kcal
Fett	6.5 g	46.7 g
- davon ges. Fettsäuren	1.7 g	12.2 g
Kohlenhydrate	15.9 g	114.8 g
- davon Zucker	2.7 g	19.6 g
Eiweiss	7.3 g	52.9 g
Salz	0.46 g	3.36 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 **15)** Weizen

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



Pasta kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen. **Pasta** hinzugeben und 10 – 11 Min. bissfest garen.

Danach durch ein Sieb abgiessen und dabei 100 ml [200 ml] **Kochwasser*** auffangen.



Für die Sauce

Aubergine grob raffeln.

Knoblauch fein raffeln.

In einem zweiten grossen Topf 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** erhitzen. **Rindshackfleisch** darin 2 – 3 Min. scharf anbraten.



Sauce köcheln lassen

Aubergine in den Topf geben und 2 – 4 Min. mitbraten. **Knoblauch** hinzugeben und 1 Min. mit anschwitzen.

Mit **stückigen Tomaten**, „Hello Buon Appetito“ und **Halbrahm** ablöschen. Die **Sauce** 8 – 10 Min. köcheln lassen.



Sauce fertigstellen

Sauce mit dem **Kochwasser***, 1 TL [2 TL] **Zucker***, 1 TL [2 TL] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Pasta fertigstellen

Pasta in den Topf geben, gründlich vermengen und 1 Min. eindicken lassen.



Anrichten

Rigatoni auf tiefe Teller verteilen. Mit **Hartkäse** garnieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

