

Strozzapreti Pasta mit käsiger Bolognese und Tomatenpesto

Family extra schnell 15 – 25 Minuten • 856 kcal • Tag 2 kochen

3



frische Strozzapreti



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



Rüebli



stückige Tomaten



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, gerieben



Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Buon Appetito“



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Wasser*, Salz*, Öl*, Zucker*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Gemüseraffel, 1 grosser Topf, 1 Sieb und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
frische Strozzapreti 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
stückige Tomaten	1 x 390 g	2 x 390 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	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. 580 g)
Brennwert	621 kJ/ 148 kcal	3582 kJ/ 856 kcal
Fett	6.3 g	36.3 g
– davon ges. Fettsäuren	2.1 g	12.1 g
Kohlenhydrate	14.6 g	84 g
– davon Zucker	3 g	17.5 g
Eiweiss	5.5 g	32 g
Salz	0.53 g	3.05 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 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel halbieren und fein würfeln.

Rüebli nach Belieben schälen und grob raspeln.



2 Nudeln 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 abgessen und kurz beiseitestellen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Hackfleisch anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen. **Zwiebel, Rüebli** und **Hackfleisch** 2 – 3 Min. anbraten.

Anschliessend „**Hello Buon Appetito**“ zum **Hackfleisch** geben und 1 – 2 Min. weiter anbraten, bis das **Hackfleisch** gar und krümelig ist.



4 Bolognese zubereiten

Hitze reduzieren, **stückige Tomaten, Tomatenpesto** und 1 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 **Sauce** mischen und **geriebenen Käse** über der **Sauce** verteilen.

Abgedeckt für 1 Min. weiter köcheln lassen, bis der **Käse** leicht geschmolzen ist.



6 Anrichten

Pasta auf Tellern anrichten 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/>

