

Tomatige Conchiglie mit Rindshackfleisch

getoppt mit frischen Kräutern und Hartkäse

Family **schnell** 20 – 30 Minuten • 1022 kcal • Tag 2 kochen

26



HelloFresh Beef Gehacktes



Conchiglie



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Halbrahm aus Saland



Tomatenpesto



Hartkäse ital. Art, geraspelt



Gewürzmischung
„Hello Harissa“



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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse und 1 grosser Topf mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Conchiglie 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x 150 g	2 x 150 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Hartkäse ital. Art, geraspelt 7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	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. 670 g)
Brennwert	634 kJ/ 152 kcal	4276 kJ/ 1022 kcal
Fett	6.8 g	45.6 g
– davon ges. Fettsäuren	1.6 g	10.8 g
Kohlenhydrate	14.7 g	99.4 g
– davon Zucker	1.5 g	9.9 g
Eiweiss	7.5 g	50.3 g
Salz	0.21 g	1.44 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) Schwefeldioxyde 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, **Rindshackfleisch** 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***, „**Hello Harissa**“ und nach Geschmack etwas gehackten **Oregano** dazugeben.

Conchiglie 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!



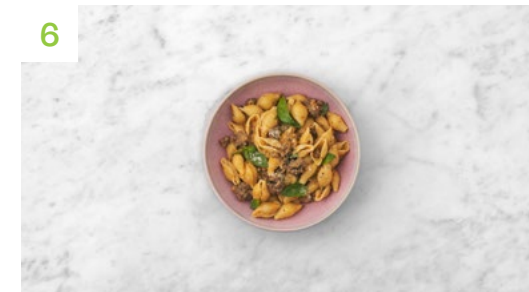
4 Weiter geht's

Tomatenpesto unter die fertig gegarten **Conchiglie** rühren.



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!

Harissa

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

Du liebst HelloFresh?

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

