



Klassische Pasta Bolognese mit Rindshack

getoppt mit geriebenem Hartkäse

Family schnell 25 – 35 Minuten • 984 kcal • Tag 2 kochen



HelloFresh Beef Gehacktes



Fettuccine



Rüebli



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Tomatenmark



Knoblauchzehe



Hartkäse ital. Art, gerieben



Zwiebel



Gehackte Tomaten mit Knoblauch und Zwiebeln



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Fettuccine (15)	1 x 270 g	1 x 500 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	1 x 2 g	1 x 4 g
Tomatenmark	0.5 x 35 g**	1 x 35 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Hartkäse ital. Art, gerieben (7) 8)	1 x 40 g	2 x 40 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Gehackte Tomaten mit Knoblauch und Zwiebeln	1 x 390 g	2 x 390 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. 620 g)
Brennwert	665 kJ/ 159 kcal	4115 kJ/ 984 kcal
Fett	5.1 g	31.6 g
– davon ges. Fettsäuren	0.9 g	5.9 g
Kohlenhydrate	19 g	117.8 g
– davon Zucker	3.3 g	20.6 g
Eiweiss	8.8 g	54.4 g
Salz	0.68 g	4.22 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!)



Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel grob würfeln.

Knoblauch grob hacken.

Rüebli nach Belieben schälen und grob raffeln.



Fleisch und Gemüse anbraten

In einem grossen Bratpfanne mit Deckel 1 EL [2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erhitzen. **Rindshackfleisch**, **Zwiebel**, **Rüebli** und **Knoblauch** darin 3 – 4 Min. anbraten, bis das **Hackfleisch** krümelig ist.

Tomatenmark und „Hello Buon Appetito“ hinzufügen und kurz mitbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Tomaten hinzufügen

Bratpfanneninhalt mit **stückigen Tomaten**, 4 g [8 g] **Rindsbouillonpulver*** und 50 ml [100 ml] heissem **Wasser*** ablöschen.

Alles umrühren und die **Sauce** bei mittlerer Hitze mit Deckel ca. 7 Min. köcheln lassen.



Pasta kochen

In einen grossen Topf ca. 2 l heisses **Wasser*** füllen, 1 EL **Salz*** hinzufügen und aufkochen.

Fettuccine hineingeben und 11 – 12 Min. bissfest garen.

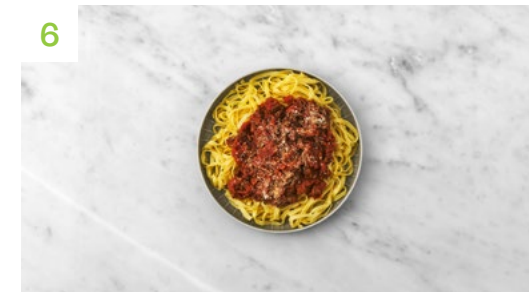
Pasta nach Ende der Kochzeit durch ein Sieb abgiessen.



Sauce vollenden

Deckel von dem **Saucentopf** abnehmen und die **Sauce** weitere 3 Min. köcheln lassen, bis sie ein wenig eingedickt ist. Mit 1 Prise **Zucker*** abschmecken.

Tipp: Falls Dir die Bolognese zu dickflüssig ist, gib' einfach einen Schluck Wasser* hinzu.



Anrichten

Pasta und **Bolognesesauce** auf Teller verteilen und mit **Hartkäse** bestreuen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

