



Klassische Pasta Bolognese mit Rindshack

getoppt mit geriebenem Hartkäse

Family **schnell** 25 – 35 Minuten • 983 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

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



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	4114 kJ/ 983 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.



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.



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.



Sauce vollenden

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

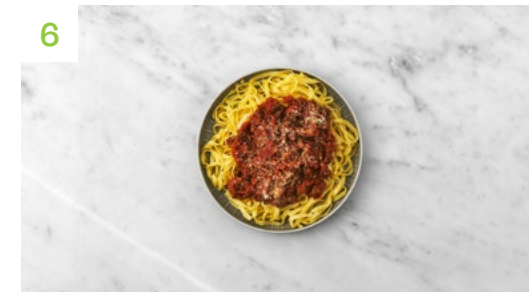
Tipp: Falls Dir die Bolognese zu dickflüssig ist, gib' einfach einen Schluck Wasser* hinzu.



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.



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!

