

Strozzapreti! Pasta mit käsiger Bolognese

frischen Kräutern und Tomaten

Family Zeit sparen 15 Minuten • 3.546 kj/848 kcal • Tag 2 kochen

26



HelloFresh Beef Gehacktes



frische Strozzapreti



Käse-Mix



Zwiebel



Tomaten



Rüebli



stückige Tomaten



Basilikum



Tomatenpesto



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 grossen Topf, 1 Sieb, 1 Gemüseraffel und 1 grosse Bratpfanne mit Deckel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
frische Strozzapreti 15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Käse-Mix 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
stückige Tomaten	1 x 390 g	2 x 390 g
Basilikum	1 x 10 g**	1 x 10 g
Tomatenpesto 14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Öl*, Zucker*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

*Gut im Haus zu haben.

**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. 1.000 g)
Brennwert	550 kJ/131 kcal	3.546 kJ/848 kcal
Fett	5.38 g	34.68 g
- davon ges. Fettsäuren	0.81 g	5.25 g
Kohlenhydrate	13.32 g	85.89 g
- davon Zucker	2.75 g	17.74 g
Eiweiss	5.65 g	36.47 g
Salz	0.344 g	2.219 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) **14)** Schwefeldioxid und Sulfite **15)** Weizen.

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



Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Währenddessen **Zwiebel** abziehen und fein würfeln.

Rüebli schälen und grob raspeln.

Tomate in 2 cm grosse Würfel schneiden, Strunk dabei entfernen.



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 abgiessen und kurz beiseitestellen.



Hackfleisch anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen.

Zwiebel, Rüebli und **Hackfleisch** 2 – 3 Min. anbraten.

Anschliessend **Tomatenwürfel** zum **Hackfleisch** geben und 2 – 3 Min. weiter anbraten, bis das **Hackfleisch** gebräunt und krümelig ist.



Bolognese zubereiten

Nach dem Anbraten die Temperatur auf niedrige Hitze reduzieren, **stückige Tomaten, Tomatenpesto** und 1 TL [1.5 TL] **Zucker*** hinzugeben, alles umrühren, 2 – 3 Min. köcheln lassen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Währenddessen **Basilikum** abzupfen und grob hacken.



Bolognese vollenden

Nach dem Köcheln gekochte **Nudeln** und **gehackte Basilikumblätter** unter die **Sauce** mischen und **Käsemix** über der Sauce verteilen.

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



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 www.hellofresh.ch/freunde ein!





Strozzapreti! Pasta with cheesy bolognese

fresh herbs and tomatoes

Family Save time 15 minutes • 3.546 kj/848 kcal • Cook on day 2

26



HelloFresh minced beef



Fresh strozzapreti



Cheese mix



Onion



Tomatoes



Carrots



Chopped tomatoes



Basil



Tomato pesto



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

Good to have at hand
Oil*, pepper*, salt*, sugar*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

What you need

1 large pot, 1 sieve, 1 vegetable peeler and 1 large frying pan with lid.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh minced beef	1 x	250 g	1 x	500 g
Fresh strozzapreti 15)	1 x	250 g	1 x	500 g
Cheese mix 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Onion	1 x	100 g	2 x	100 g
Tomatoes	1 x	100 g	2 x	100 g
Carrots	1 x	100 g	2 x	100 g
Chopped tomatoes	1 x	390 g	2 x	390 g
Basil	1 x	10 g **	1 x	10 g
Tomato pesto 14)	1 x	25 g	1 x	50 g
Oil*, sugar*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1.000 g)
Calories	550 kJ/131 kcal	3.546 kJ/848 kcal
Fat	5.38 g	34.68 g
- incl. saturated fats	0.81 g	5.25 g
Carbohydrate	13.32 g	85.89 g
- incl. sugar	2.75 g	17.74 g
Protein	5.65 g	36.47 g
Salt	0.344 g	2.219 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Get prepped

Heat plenty of water in the kettle.

Peel and finely chop the onion.

Peel and coarsely grate the carrots.

Cut the tomato into 2 cm cubes, removing the stalk.



Cook the noodles

Fill a large pot with plenty of hot water*, add plenty of salt* and bring to the boil.

Add the strozzapreti and cook for 3-5 min. until al dente.

Drain the cooked pasta in a sieve and set aside.



Brown the mince

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan on a high heat.

Sauté the onion, carrots and minced meat for 2-3 min.

Then add diced tomatoes to the minced meat and sauté for another 2-3 min. until the minced meat is browned and crumbly.



Prepare the bolognese

After sautéing, reduce the heat to low, add the chopped tomatoes, tomato pesto and 1 tsp. [1.5 tsp.] sugar*, stir everything, simmer for 2-3 min. and season with salt* and pepper*.

Meanwhile, pick the leaves from the basil and chop coarsely.



Finish the bolognese

Once simmered, mix the cooked pasta and chopped basil leaves into the sauce and sprinkle the cheese mix over the sauce.

Cover and continue to simmer for 1 min. until the cheese has melted slightly.



Serve

Arrange the pasta on plates and enjoy.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Strozzapreti ! Pâtes à la bolognaise avec du fromage, du basilic frais et des tomates cerises

26

Famille **Gain de temps** 15 minutes • 3.546 kj/848 kcal • Cuisiner au 2e jour



Bœuf haché HelloFresh



Strozzapreti frais



Mélange de fromages



Oignon



Tomates



Carottes



Tomates en morceaux



Basilic



Pesto de tomates



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile*, poivre*, sel*, sucre*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole, 1 passoire, 1 râpe à légumes et 1 grande poêle avec couvercle.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Bœuf haché HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Strozzapreti frais (15)	1 x 250 g	1 x 500 g
Mélange de fromages (7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Oignons	1 x 100 g	2 x 100 g
Tomates	1 x 100 g	2 x 100 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Tomates en morceaux	1 x 390 g	2 x 390 g
Basilic	1 x 10 g **	1 x 10 g
Pesto de tomates (14)	1 x 25 g	1 x 50 g
Huile*, sucre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	550 kJ/131 kcal	3.546 kJ/848 kcal
Lipides	5.38 g	34.68 g
- dont acides gras saturés	0.81 g	5.25 g
Glucides	13.32 g	85.89 g
- dont sucre	2.75 g	17.74 g
Protéines	5.65 g	36.47 g
Sel	0.344 g	2.219 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : (7) lait (y compris le lactose) (14) dioxydes de soufre et sulfites (15) blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



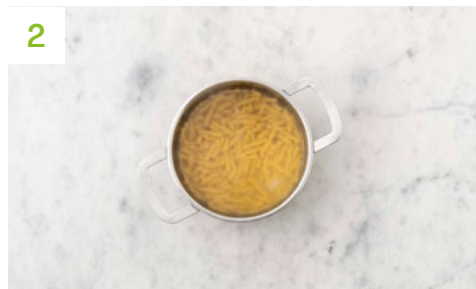
Petite préparation

Faire chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Pendant ce temps, peler l'oignon et le hacher en petits dés.

Peler la carotte et la râper grossièrement.

Couper la tomate en dés de 2 cm, en retirant le trognon.



Faire cuire les pâtes

Remplir une grande casserole d'une grande quantité d'eau* chaude, bien saler* et porter à ébullition.

Ajouter les strozzapreti et faire cuire 3 à 5 min. jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Égoutter ensuite les pâtes cuites dans une passoire et les réserver brièvement.



Faire revenir la viande hachée

Dans une grande poêle, chauffer à feu vif 1 cs [2 cs] d'huile*.

Faire revenir l'oignon, les carottes et la viande hachée pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter ensuite les dés de tomates à la viande hachée et faire revenir encore 2 à 3 min. jusqu'à ce que la viande hachée soit dorée et friable.



Préparer la sauce bolognaise

Ensuite, baisser le feu, ajouter les tomates en morceaux, le pesto de tomates et 1 cc [1.5 cc] de sucre*, mélanger le tout, laisser mijoter 2 à 3 minutes, saler* et poivrer*.

Pendant ce temps, arracher les feuilles de basilic et hacher grossièrement.



Terminer la bolognaise

Après la cuisson, mélanger les pâtes cuites et les feuilles de basilic hachées à la sauce et répartir le mélange de fromage sur la sauce.

Couvrir et laisser mijoter encore 1 min. jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu.



Dresser

Dresser les pâtes sur des assiettes et déguster.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le
QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

